

Menu Signature 70€  
(Ce menu est décomposable)

Ravioles de foie gras, homard, fenouil et  
Bisque fumée 28€

Le ris de veau roti au sautoir, nem et pulpe de  
Légumes oubliés 34€

Dessert à choisir sur la carte en début de repas



Les fromages 12€  
Le chariot de fromages sélectionnés

Dessert à choisir en début de repas 15€  
(Nos desserts nécessitent un temps de préparation)

- Savarin à la figue et crème montée
- Vacherin à l'abricot
- Le chocolat caramel salé et cacahuètes, glace à la vanille
- Chou à la framboise, sorbet végétal

NOTRE PAIN EST ELABORE PAR NOS SOINS SUR PLACE  
Le Chef s'adaptera au mieux à tout régime spécifique ou allergie alimentaire

...Nous découvrir...  
Entrée, plat et desserts de saison

(Ce menu ne peut être décomposé)

34€

#### L'ENTREE

- Pain focaccia, figues fraîches et cromesquis de chèvre

#### LE PLAT

- Poisson du marché, tian de légumes, émulsion à l'oignon

#### LES DESSERTS

- Assiette de fromages  
- Savarin à la figue et crème montée

NOTRE PAIN EST ELABORE PAR NOS SOINS SUR PLACE  
Le chef s'adaptera au mieux à tout régime spécifique ou allergie alimentaire



## LES PRODUITS ONT DU TALENT 49€

(Ce menu est décomposable)

#### Entrée 26€

Gambas, noisettes, salade de légumes verts

\*\*\*

#### Le plat 28€

Agneau, croque d'abattis, légumes du moment  
et jus d'agneau

\*\*\*

Chariot de fromages régionaux

ou

Dessert à choisir en début de repas à la carte