

La Carte

Terrine de Foie Gras de canard ,
chutney de prunes anisé, toast de pain aux céréales 24 €

Maki de saumon fumé à l'avocat, sauce miel-soja, crème d'algues au wasabi 22 €

Morilles au crémeux de Langres, galettes de patate douce 30 €

* Œuf mollet, sabayon à la truffe noire, mousse de lait au sésame 22€

 Trilogie de Melons et pastèque, Mozzarella marinée aux herbes, gaspacho 16 €



Noix de Saint-Jacques juste saisies,
caramel à l'orange et marjolaine 28 €

Sole Meunière, au citron vert, petits légumes 29 €

 Courgette ronde farcie aux légumes d'été, crème anglaise au maïs 16 €

Demie-Queue de Langouste rôtie, sauce vierge aux agrumes 34 €



Tournedos Rossini,
réduction de jus de queue de boeuf au caramel de truffe 42 €

Foie Gras de Canard Chaud au miel d'épices,
tarte tatin à la mangue 27 €

Pigeon cuit sur l'Os, jus réduit au thym-citron, confit de raisins blancs 29 €

Ris de Veau poêlés au beurre de pistache , jus à la sauge 26 €

Le Plateau de Fromages affinés 9 €