

Menu du moment

Pour Commencer : 19 €

L'Œuf façon Meurette / Champignons & Oignons Confits / Jambon Bellota

The Meurette style Egg / Mushrooms & Candied Oignons / Bellota Ham

Ou

Les Asperges Blanches / Grenade / Sauce Hollandaise au Champagne

The White Asparagus / Pomegranate / Champagne Dutch Sauce

Pour Continuer : 28 €

La Pintade en Deux Cuissons / Polenta & Chou Pak Choi / Sauce Poulette

The Two Cooking Guinea Fowl / Polenta & Pak Choi Cabbage / Poulette Sauce

Ou

Le Thon / Pleurotes & Shitakés / Sauce Huître-Timut

The Tuna / Oyster & Shiitake Mushrooms / Oyster-Timut Sauce

Par Gourmandise : 14 €

La Pistache / Ganache Grand Cru & Confit Coriandre / Crème Glacée

The Pistachio / Grand Cru Ganache & Coriander Confit / Ice Cream

Ou

L'Olive Noire / Chocolat Blanc & Tuile Gavotte / Sauce Combawa

The Black Olive / White Chocolate & Gavotte Tile / Combawa Sauce

Entrée et Plat ou Plat et Dessert 39,00 €

Entrée, Plat et Dessert 46,00 €

L'accord de Sarah (notre sommelière préférée) : (75cl)

Rouge : Saint Julien « Les Fiefs de Lagrange » 2016 65 €

Blanc : Crozes Hermitage Alain Graillot 2021 44 €