

Menu du Moment

Pour Commencer : 25 €

Tartare de Saint Jacques / Noisettes & Chicoré / Jus de Barde en Émulsion

Scallop Tartare / Hazelnut & Chicory / Bard Juice Emulsion

Ou

L'œuf Bio Confit / Shiitakés, Pleurotes & Courge Spaghettis / Jus Volaille réduit

Organic Confit Egg / Shitake, Oyster Mushrooms & Spaghetti Squash / Reduced Chicken Juice

Pour Continuer : 36 €

La Choucroute Royale / Cochon de L'Aveyron & Boudin Blanc de Veau / Condiment Raifort

Royal Sauerkraut / Pork from Aveyron & Veal White Pudding / Horseradish Condiment

Ou

Filet de Flétan Farci / Fenouil & Fregola Sarda / Hollandaise au Citron

Stuffed Halibut Fillet / Fennel & Fregola Sarda / Lemon Hollandaise sauce

Par Gourmandise : 14 €

La Douceur Chocolat / Streusel & Ganache montée / Sauce Tonka

Chocolates Sweetness / Streusel & Whipped Ganache / Tonka Sauce

Ou

Le Cheesecake / Spéculoos & Myrtilles

Cheesecake / Speculoos & Blueberries

Entrée et Plat 52,00 €

Starter and Main Course

Plat et Dessert 46,00 €

Main Course and Dessert

Entrée, Plat et Dessert 62,00 €

Starter, Main Course and Dessert

L'accord de Clara, notre sommelière préférée

Blanc : ALSACE « Berckem » Domaine Marcel Deiss 2022 51,00 €

Rouge : PAYS D'HERAULT « Paradelou » Domaine La Terrasse D'Elise 2021 57,00 €

Digestif : EAU DE VIE DE FRAMBOISE 10,00 €