

Menu du Moment

Pour Commencer : 19 €

Les Raviolis d'Osso Bucco / Pommes de terre fondantes & gel Sapin / Jus Safrané

Osso Buco Ravioli / Fondant Potatoes & Fir Gel / Saffron Jus

Ou

Les Asperges / Lard de Colonnata & Œuf Poché / Jus Truffé

Green Asparagus / Colonnata Lardo & Poached Egg / Truffle Jus

Pour Continuer : 38 €

La Truite / Gnocchi d'olive & Fenouil Rôti / Sauce Orange

Trout / Olive Gnocchi & Roasted Fennel / Orange Emulsion

Ou

L'Agneau Farci / Oignon Caramélisé & Épinards / Jus Réduit

Stuffed Lamb / Caramelised Onion & Spinach / Reduced Jus

Par Gourmandise : 14 €

Comme une Religieuse / Vanille & Noisette / Glace Chocolat

"Religieuse" Revisited / Vanilla & Hazelnut / Chocolate Ice Cream

Ou

Le Tarte aux Pralines Roses / Framboises / Glace fleur d'Oranger

Praline Tart / Raspberries / Orange Blossom Ice Cream

Entrée et Plat	51,00 €
Starter and Main Course	
Plat et Dessert	46,00 €
Main Course and Dessert	
Entrée, Plat et Dessert	61,00 €
Starter, Main Course and Dessert	

L'accord de notre sommelier préféré, Antoine : (75cl)

Blanc : BOURGOGNE POUILLY LOCHÉ Domaine Couturier 48€

Rouge : CÔTE DU RHÔNE RASTEAU « La Ponce » Domaine des Escaravailles 2021 33€

Rosé : CÔTE DE PROVENCE « Leos » Domaine Leos 6L 300€ 3L 150€ 1,5L 75€ 0,75cl 39€

MOJITO DU MOMENT : (rhum havana 3 ans/purée myrtille de la maison ponthier/eau gazeuse/angostura)14€