

Entrées

- * **Crêpe de Sarrasin** / Soja / Clémentine 14€
Cerfeuil Tubéreux / Beurre Noisette
- * **Velouté de Butternut** / Chou Blanc 15€
Moules de Bouchot / Lin / Eringuï
- * **Queue de Boeuf** / Épinard / Anchois 17€
Vinaigrette Fruits à Coque / Pomme de Terre
- * **Crevettes / Chou-Fleur** 18€
Brocolis / Amande / Citronnelle

Plats

- * **Gnocchi / Chorizo** 19€
Échalote Confitée / Pistou de Roquette
- * **Tartare de Faux-Filet Boeuf** / Grenailles 28€
Condiment / Beurre de Romarin / Pickel's
- * **Onglet de Veau Français** / Packchoï 30€
Carotte / Orange / Moutarde à l'ancienne
- * **Noix de Coquilles St-Jacques** 32€
Panais / Wasabi / Gingembre

Chariot de Fromages Affinés 15€

Desserts (A préciser en début de repas)

- * **Guimauve** / Mûres / Sorbet Xérès 8€
- * **Tartelette Citron** / Compotée Figue / Orange 11€
- * **Financier** / Marmelade de Reine-Claude /
Caramel au beurre Salé / Glace Caramel 10€
- * **Crème Poivre de la Jamaïque** / Poire Pochée
Sorbet Chocolat Noir 12€

* Fait maison

Nous ne proposons pas de sans Lactose
Le Pain / Jacky Hautin