



Entrées

Foie Gras maison 21€

chutney

Carpaccio de St Jacques & agrumes 21€

fleur de bourrache

Canneloni de crabe et daïkon 22€

condiment bloody mary & gel citron vert mescal

Plats

Ravioles artisanales aux truffes 31€

siphon parmesan

Volaille en croute de comté 31€

pomme darfin aux champignons & jus court

Saint-Jacques grillées & riz veneré 32€

sauce des bardes & corail

Desserts

Brie de Meau façon mendiant 15€

fruits sec & mascarpone

Fondant au chocolat 15€

sorbet mandarine

Poire pochée aux épices 15€

citron vert, yaourt & amande