



Entrées

Foie Gras maison 21€

coing & piment

St Jacques à crue 21€

ricotta maison fumée & mandarine satsuma

Huitres plates & creuses 22€

condiment bloody mary & gel citron vert mescal

Plats

Ravioles artisanales 31€

truffe fraîche & céleri

Volaille farcie champignons & truffe 32€

sauce au vin jaune & légumes de saison

Saint-Jacques grillées & guanciale 33€

purée de patate douce & sauce corail

Desserts

Brillat Savarin truffé 15€

Entremet chocolat intense & praliné 15€

kumquat confit

Mille-feuille en arlette 15€

Vanille & sarrasin