

ENTREES

Le Poireau ;	13 €
Gel d'agrumes, Olives noires ; Syphon Pain brûlé, Vinaigrette d'Agurmes	
Le Poulpe ;	15 €
Texture de choux fleur, Huile verte, Noisettes concassées	
Ravioles de Crevettes en Bisque, s Noix de Saint Jacques.....	17 €
La Truite ;	16 €
Façon Gravlox en Maki, Wakamé, Mayonnaise Wasabi	
Le Foie Gras Maison	18 €

PLATS

Poisson du marché; Légumes du moment	20 €
Ballotine de filet de Poulet jaune (Origine France)	19 €
Purée de Pommes de terre, Jus de volaille	
Risotto coulis d'Épinard, Jus d'herbes 🌿	18 €
Râble de Lapin Farci, Sauce moutarde, Textures de Carottes.....	20 €
Pavé de Rumsteak de la ferme des Monts Verts	22 €
Magret de canard de la ferme de Faye.....	22 €

FROMAGES et DESSERTS

Assiette de Fromages Affinés.....	10 €
Tarte Pomme verte & Céleri ;	9 €
Paris Brest revisité Miel Noisette, Praliné cacahuète.....	10 €
Le Dessert, Chocolat, Piment, Gingembre.....	9 €
Café Gourmand.....	10 €
Thé ou Infusion Gourmande	12 €