



ENTREES

Cappucino de sarrasin, mousse de panais, châtaignes rôties

----- 19 €

Ravioles de paleron de bœuf confit, bouillon thaï

----- 21 €

Pâté en croûte au foie gras maison, trompettes de la mort

----- 24 €

Crabe des neiges, crémeux de potiron au curry et caviar Oscietre

----- 31 €

« Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts »



POISSONS

Crépinette de queue de lotte, tombée d'épinards au lard

-----37 €

Maki de gambas aux choux verts, condiments gingembre, citron

----- 38 €

Saint-Jacques françaises, symphonie d'artichauts, beurre blanc

----- 47 €

VIANDES

Cochon de lait, ananas rôti aux baies roses et raviole de foie gras

----- 36 €

Cigare d'épaule d'agneau confite, purée de pois chiche à la coriandre

----- 38 €

Entrecôte de bœuf de Bavière maturé, purée de rattes aux noisettes et pickles

-----39 €

Ris de veau en pomme ou fricassés, estouffade de champignons de saison

-----42 €

« Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts »



FROMAGES

Assiette de fromages affinés de la Ferme d'Alexandre

-----18 €

DESSERTS

Notre chef pâtissier Cédric
vous remercie de bien vouloir passer votre commande en début de repas

Café gourmand

-----12 €

Comptée de coings et sa mousse miel, meringue croquante

-----12 €

« Comme un jardin »... mousse carotte et chocolat blanc, sorbet fromage blanc
et coriandre

-----12 €

Crème légère pistache sur brownie, tuile chocolat, ganache montée et glace
pistache

-----13 €

Tarte chocolat café, ganache caramelia, crème légère vanille et glace pécan

-----13 €

Demandez à consulter notre cave à cigares (fumer tue)

« Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts »