

Grignotages

OS À MOELLE 12

Pain grillé, 14mn de Cuisson

TOURTE 16

veau, foie gras

PANISSE 14

Anchoïade

HUÎTRES X6 9

Marennès d'Oléron n°3

Plats

POISSON DU MOMENT 23

risotto de pâtes oro, beurre blanc pourpier d'hiver

BASSE CÔTE DE PORC 23

cuisson basse température, polenta crémeuse, carottes, jus réduit

RAVIOLES À LA TRUFFE 26

Ravioles maison, farce herbes, fromages frais, truffes de Bourgogne

NOIX DE ST JACQUES 29

lentilles corail, fumet réduit à la marjolaine

RIBS DE PORC MARINÉ 26

ESCALOPE DE VEAU PANÉ 24

beurre citron câpres

Entrées

BETTERAVES 12

en vinaigrette, sauce tonnato

VELOUTÉ DUBARRY 12

gorgonzola, crumble noisettes parmesan

OEUF PARFAIT 12

velouté de potimarron rôtis, jus morilles marrons

TATAKI DE THON 14

Salade de chou

TERRINE DE FOIE GRAS 18

Confiture de tomates vertes

Desserts

FROMAGES 11

Assortiments des Alpes MOF
Bernard Mure Ravaud

BRIE DE NANGIS TRUFFÉ 11

truffes de bourgogne, mesclun

ÎLE FLOTTANTE 10

Crème anglaise baie de la passion,
sorbet mangue

NAMELAKA CHOCOLAT 11

crumble cacao noix de pécan,
sorbet noix de coco

ÉCLAIR VANILLE 11

marmelade d'oranges

MI CUIT CHOCOLAT 10

crème anglaise praliné