

Entrées

- Œuf parfait / Chou-fleur/ Pesto cresson noisettes 14
Pressé de bœuf Angus / Chou rouge & betterave / Mayonnaise estragon 16
Ravioles vertes / Fromage frais & Butternut / Crème sauge / Jus Corsé 12

Plats

- Déclinaison d'agneau / Purée de salsifis / Topinambour glacé
Grué de cacao 26
Bar de ligne / Brocolis grillés & pimentés / Mélange de céréales
Beurre blanc citronné 27
Crozet sarrasin / Poireaux confits / Mousse Beaufort d'été & Céleri 24

Fromage

- Matouille / Pommes de terre / Tome des Bauges & ail 10

Desserts

- Poires / Crème diplomate / Sablé breton 10
Ganache montée chocolat / Confit de citron vert / Crumble citron 10

Menu 3 Temps 44€

Au choix parmi les plats de la carte
(Supplément fromage 10€)



Menu 4 Temps 54€

Selon l'inspiration du chef - Servi à l'ensemble de la table
(Supplément fromage 10€)

Prix net service compris

Starters

- Perfect Egg / Cauliflower / Watercress & hazelnut pesto 14
- Angus beef terrine / Red cabbage & beetroot salad / Tarragon mayonnaise 16
- Green ravioles / Fresh cheese & Butternut / Sage cream / Jus corsé 12

Mains

- French lamb / Salsify purée / Glazed Jerusalem artichoke / Cacao nibs 26
- Line caught sea bass / Grilled broccoli & chili / Cereal mix 27
- Buckwheat crozet / Confit leek / Summer Beaufort & celery cream 24

Cheese

- Matouille / Potatoes / Tome des Bauges & garlic 10

Desserts

- Pears / Diplomat cream / Sablé Breton 10
- Chocolate ganache / Confit lime / Lemon crumble 10

3 - Courses menu 44€

To pick from the carte
(Extra cheese plate 10€)



4 - Courses menu 54€

Depending on the chef's inspiration – Serve to all the table
(Extra cheese plate 10€)

Net price including service