

Entrées

- Œuf mollet / Carottes nouvelles / Cumin & pistaches 14
- Thon de ligne mariné / Prune fumée / Salade de fenouil 15
- Chou de Bruxelles rôtis / Polenta crémeuse / Sauce au poivre 12

Plats

- Cochon de la Ferme des Crues / Sucrine &
céleri / crémeux de carottes 26
- Maigre sauvage / Tomates cerises grillées / Purée aubergine
Fumet & persil 27
- Tournedos de carottes / Purée d'épinards
Béarnaise & pommes de terre 24

Fromage

- Crème d'Epoisses / Olives noires & noisettes / Verjus 10

Desserts

- Figues / Mascarpone & confit de citron / Noix caramélisées 10
- Namelaka chocolat / Gingembre / Financier & pralinoise 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 / Springs carrots / Cumin and pistachios 14
Marinated line caught tuna / Smoked Plum / Fennel salad 15
Roasted Bruxelles sprout / Creamy polenta / Green pepper sauce 12

Mains

- Local farm-raised pork / Sucrine lettuce & celeri /
Carrot's cream 26
Wild meagre / Grilled cherry tomatoes / Aubergine purée
Parsley fish sauce 27
Carrot steak / Spinach purée / Béarnaise & potatoes 24

Cheese

- Epoisses cream / Black olive & hazelnut / Verjuice 10

Desserts

- Figs / Mascarpone and preserved lemon / caramelized walnuts 10
Chocolate namelaka / Ginger / Pralinoise & Financier 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