

La carte

" Les plats sont fait maison et élaborés sur place à base de produits bruts... "

" Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes "

Les entrées

- * Foie gras de canard mi cuit,
gâteau de pommes, coing au café, vinaigre balsamique blanc à l'hibiscus 21€
- * Noix de St Jacques snackées et sa sauce
céleri boule à la fèves de tonka, gel de clémentines Corses 23€
- Raviolis de langoustines, mais à la vanille, voile de pistache 23€
- Autour du caviar Oscietre de la maison Petrossian 25€

Les poissons

- * Pêche de saison,
purée de brocoli épinard, bimi, crème citronnelle, poireaux brûlés 34€
- * Rouget Barbet juste saisis, sauce vermouth
texture de choux raves, betteraves rôties genièvre framboise, huile de cresson 33€
- Poisson sauvage suivant l'arrivage, 38€

Les viandes

- * Carré de cochon Maison Louis Ospital
racines persil et potimarron en purée, cerfeuil tubéreux, sauce au miel 33€
- * Bœuf de Salers mûré, sauce carottes fumées
carottes fanes au thym, gel orange, graines de chanvre toastées 34€
- Duo de ris de veau et raviolis de langoustines, 39€
- Viande sélectionnée par le chef, 37€

(toutes nos viandes sont d'origine Française ou Européenne)

Les fromages

- Sélection de Fromages affinés par la Maison Lichette 14€

Menu Affaire (uniquement le midi)

35€ Entrée + Plat + Dessert

30€ Entrée + Plat OU Plat + Dessert

"Les menus et les desserts suivants sont servis uniquement le soir "

Nos desserts

Tous nos chocolats proviennent de la Cacaoterie de Luc Dorin

Les desserts suivants demandent une attention particulière et sont à commander
En début de repas.

* Croustillant chocolat noir et caramel, glace vanille	14€
* Financier au yuzu, crème limoncello, sorbet thym bergamote	14€
Notre dernière création sucrée	15€

Menu Augusta 60€

(Composez votre menu en suivant l'astérisque *)

(D'une entrée + poisson + viande + dessert)

Menu Découverte 80€

Laissez vous guider par le chef Samuel Zuccolotto,

Menu composé en 7 temps,

avec une sélection de produits du marché et de saison

(Menu Choisi pour l'ensemble de la table, dernière commande 21h15)