



## ENTRÉE

*Planche de charcuterie artisanale* **12€**

*Beignets d'Oignons doux et Mayonnaise au Wasabi* **9€**

*Jambon persillé, Condiment aux Herbes et moutarde* **12€**

*Tartare de bœuf Simmental taillé au couteau dans son  
Nid de pommes pailles* **14€**

*Risotto de fregola serda, légumes croquants et jus vert* **12€**

*Crumble d'escargots en persillade et tartines à l'ail* **9€**

## VIANDES

*Suprême de volaille, accompagnée légumes rôtis  
et son émulsion aux champignons 24€*

*Filet de veau rôti, Légumes d'été sautés,  
jus de rôti 26€*

*Bœuf Angus persillé cuit à la plancha,  
Aubergine rôtie et confit d'échalotes, jus corsé 32€*

## POISSON

*Fruite confite au beurre noisette aux herbes, accompagnée d'une  
purée de patates douce safranée et une émulsion au citron brûlé 28€*

*Gambas flambées au cognac, Mousseline de brocolis et sa vierge de  
cassis 32€*

*Pêche du jour accompagnée d'une Mousseline de Brocolis et  
Légume de saison 24€*



## NOTRE SÉLECTION DE DESSERTS & FROMAGES

*Tartelette Ananas et sa Ganache chocolat blanc 9€*

*Tartelette au Citron et son crémeux acidulé 9€*

*Mille-feuilles Exotique du Chef 9€*

*Tartelette Chocolat praliné et gruë de cacao 9€*

*Fromages sélectionnés par le chef, proposant trois fromages en accord avec un vin sélectionné par nos soins 12€*

