



Entrées

Marbré Foie Gras, butternut, porto, noix

Raviollo de Champignons à la liqueur de noisettes, bouillon umami

Poitrine de porc en double cuisson, lentilles vertes au jus gras déglacé au cidre, pommes vertes

Gravlax de truite à la betterave, sauce yaourt maison et aneth, textures de légumes

Plats

Poisson blanc du jour glacé à l'érable, quinoa, blettes, sauce crémée au vinaigre d'Orléans

Gnocchi de potimarron maison, graines de courge caramélisées au piment d'Espelette, échalotes confites, espuma parmesan

Suprême de pintade farci aux raisins secs, duo de céleri rave, jus réduit légèrement crème

Tournedos de queue et joue de bœuf confites, rizetti aux légumes, jus tranché

Desserts

Finger chocolat lait-passion, sorbet passion, terreau cacao-popcorn, sauce pralinée popcorn

Pommes façon Tatin moderne, chantilly vanillée, caramel de cidre au beurre salé.

Vacherin revu, crème de marron et mandarine, sorbet mandarine

Les Menus

Évocateur (Entrée / Plat ou Plat / Dessert) 36e

Trois Instants (Amuse-Bouche / Entrée / Plat / Dessert) 44e

Les Empreintes (Amuse-Bouche / Deux Entrées / Plat / Dessert) 54e

L'Envol (Amuse-Bouche / Entrée / Deux Plats / Dessert) 63e

Signature (Amuse-Bouche / Deux Entrées / Deux Plats / Deux Desserts) 73e

*** Menu du Marché :** (à l'ardoise, selon la disponibilité de nos producteurs et la fraîcheur des ingrédients)

Déjeuner de Mercredi à Vendredi : Entrée / Plat / Dessert 26e

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 20e

Samedi, Dimanche et dîners : Entrée / Plat / Dessert 29e

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 23e