

Formule entrée / plat OU plat / dessert 19 €

(Uniquement servi en semaine le midi)

MENU GOURMAND 29 €

Ravioles de betteraves , fromage frais ,
vinaigrette grenade et noisettes concassées

OU

Tartelette cruditée et oeuf fermier au deux mayonnaises
(carotte , petit pois , confit tomate , rouille ,
poivron goutte , concombre)

Dos de lieu noir sauce coquillages (moules et coques)

OU

Bavette Française sauce moutarde violette

OU

Inspiration du chef et de toute l'équipe

Tiramisu framboise marron spéculos

OU

Choux craquants au 2 chantilly pistache et vanille ,
caramel beurre salé

OU

Crème brulée pomme tatin

AUTOMNE 2026

MENU SAVEUR 39 €

Délice de Foie gras de canard Français Maison
et magret fumé , mouillettes truffées

OU

Crème brulée d'escargots (5) persillade tomatée
et parmesan

OU

Duo de saumon fumé et gravlax maison pancake
et crème ciboulette

Choucroute de la mer façon bouillabaisse

OU

Croustillant au deux andouilles
sauce cidre du Père Tranquille

OU

Magret de canard rôti sauce orange Madère

Salade et plateau de fromages affinés et accompagnements

OU

Coupe nougat glacé maison , framboises ,
coulis de fraise et concassé de meringue

OU

Trilogie de pomme (sorbet maison ,
confit sur tartelette et financier moelleux)

OU

Déclinaison d'orange (sorbet sanguine maison , carpaccio ,
crémeux et tuile)

AUTOMNE 2026

MENU PRESTIGE 49 €

Trilogie de foie gras (délice , mi cuit et sorbet maison)
OU

Palette d'entrées (foie gras maison , saumon gravlax ,
sorbet foie gras , mouillettes truffés et magret fumé)
OU

Œufs fermiers brouillés aux truffes , mouillettes truffés

Sorbet

Filet de bœuf Français , fondant de foie gras sauce truffade
OU

Cœur de ris de veau Français braisé , crème de morilles
OU

Lotte et st jacques sauce Thermidor

Salade et plateau de fromages affinés et accompagnements
OU

Palette de dessert (tiramisu framboise marron ,
tartelette pomme confite , crémeux orange , sorbet yuzu)
OU

Gratin de fruits , flambée au grand Marnier
OU

Coupe colonel au trois citrons (vert , jaune et yuzu) ,
Vodka Bison