



	À la carte	Menu
ENTREES		
Foie Gras de Canard en Copeaux Radis d'Hiver • Bouillon Miso • Croûton aux Cèpes	27	
Carpaccio de Saint Jacques Navet au Safran • Gingembre • Pain Feuilleté	27	
Caviar « Sturia Vintage » France • Aquitaine • Boîte de 50g (seul ou en duo)	110	+65
Betterave Rouge en Croûte  Coing • Chou Confit • Glace Moutarde	23	
PLATS		
Gnocchis Farcis  Truffe « Mélanosporum » • Sabayon d'Abondance • Pistache d'Italie	32	
Cabillaud Poché Caviar Oscietre • Kombu Royal • Chou Pointu	50	
Barbue Grillé Truffe Noire • Racine de Cerfeuil • Jus de Viande	47	
Homard Bleu de Bretagne Butternut • Glace Graines de Courges • Emulsion de Betterave Lactofermentée	79	+35
Filet de Biche Foie Gras Poêlé • Betterave en Croûte • Jus à la Moelle	47	
Filet de Canette Bressan Céleri Fermenté • Pickles de Cassis • Tourte de Cuisse	42	
Faux Filet de Bœuf Wagyu « Grade A4 » Pomme de Terre Confitée • Prunes Fermentées • Tartare Emulsion Iodée	105	+60
DESSERTS		
Chariot de Fromages « Sélection Formaticus » Chutney • Confiture • Crackers Maison	18	
Crèmeux Gianduja Biscuit Noisette • Emulsion Manjari • Sorbet Airelles & Baies de Goji	17	
Butternut Confit & Cru Crème Fève de Tonka • Gaufre • Glace Safran	17	

Du 12 décembre 2024 au 27 janvier 2025
Du dimanche au jeudi

MENU À LA CARTE
79 €
Entrée, plat, dessert

Plat supplémentaire 30 €

Nous sommes là pour vous
du jeudi au lundi
de 19 à 23h
et le dimanche
de 12 à 14h

Prix nets en €, service compris.
Les produits des menus peuvent changer. Le chef sera heureux de vous proposer des plats aux couleurs de la saison.
Une liste des allergènes est à votre disposition.