



	À la carte	Menu
ENTREES		
Foie Gras de Canard en Copeaux Radis d'Hiver • Bouillon Miso • Croûton aux Cèpes	27	
Homard de Bretagne & Quasi de Veau Butternut • Pamplemousse Brûlé • Moutarde au Moût de Raisin	28	
Caviar « Sturia Vintage » France • Aquitaine • Boîte de 50g (seul ou en duo)	110	+65
Céleri Rave en Croûte  Grué de Cacao • Pomme Fruit • Condiment de Tamarin	21	
PLATS		
Risotto « Canaroli » au Jus de Légumes  Truffe Noire • Jaune d'Œuf Confit au Miel • Noisettes Torréfiées	38	
Lotte Caramélisée au Dashi Salsifis • Beurre de Cédrat • Jus de Fenouil	44	
Saint-Jacques Snackées Gnocchi Farcis au Chou-Fleur • Safran des Vosges • Jus de Bouillabaisse	46	
Filet de Bar Rôti au Beurre Topinambour • Jus de Viande • Betteraves Chioggia	48	
Joue de Veau Braisée Foie Gras Poêlé • Truffles Melanosporum • Jus à la Moelle	50	
Pigeon Royal Rôti sur Coffre Pithiviers • Boudin Noir • Condiment Graines de Moutarde	44	
Faux Filet de Bœuf Wagyu « Grade A4 » Pomme de Terre Frite • Prunes Fermentées • Tartare Emulsion Iodée	105	+60
DESSERTS		
Chariot de Fromages « Sélection Formaticus » Chutney • Confiture • Crackers Maison	18	
Poire Confite aux Epices Crèmeux Chocolat • Glace au Foin • Espuma Sarrasin	17	
Pomme & Gingembre en nuage Meringue • Espuma Gingembre • Ginger Beer Maison	17	

Du 13 Février 2025 au 17 Avril 2025

MENU À LA CARTE*

72 €

Entrée, plat, dessert

Vendredi & Samedi 82 €

Plat supplémentaire 30 €

* Le 14, 15 et 16 février 2025, le menu ne sera pas proposé.

Nous sommes là pour vous

du jeudi au lundi

de 19h à 23h

et le dimanche

de 12h 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.