

*La chef Tuyet-Giao Chevillard
et son équipe vous souhaite un agréable repas*

les entrées

- Pommes de terre safranées, émietté de cabillaud, petite vinaigrette aux fruits 16 €
- Ravioles de Gorgonzola, jambon, parmesan et coriandre, émulsion d'épinards 16 €
- Foie gras de canard poêlé, purée de topinambours, pomme et réduction de jus de raisin 19 €
- Gambas rôties au lard Colonatta, cromesquis de risotto à l'encre de seiche aux fruits de mer, rouleaux de mangues, petite vinaigrette aux fruits 19 €

les plats

- Saumon Label rouge mariné au miso et rôti purée de patates douces et pak choï, sauce citron vert 22 €
- Bar de ligne rôti, légumes oubliés : topinambours, salsifis et kumquats suc d'orange 29 €
- Carré de porc du pays Basque gratin dauphinois, artichaut poivrade, jus au romarin 22 €
- Suprême de pigeonneau de Brannens en croûte de fruits secs betteraves et choux, sauce salmis 29 €

les fromages

- Sélection de fromages affinés 9 €

les desserts

- Chocolat praliné et noix, sauce cacao Tonka 8 €
- Tian d'agrumes, marmelade d'oranges confites 8 €
- Litchi chocolat, glaçage à la framboise 9 €
- Mousse et croustillant de praliné, noix de pécan, sorbet citron vert 10 €

Les desserts doivent être commandés en début de repas

Menu Enfant 12 €
jusqu'à 12 ans



Tous nos plats sont faits maison .

Menu Plaisir

33 €

Mise en bouche



Pommes de terre safranées,

émietté de cabillaud

petite vinaigrette aux fruits

ou

Ravioles de Gorgonzola,

jambon, parmesan et coriandre,

émulsion d'épinards



Saumon Label rouge mariné au miso et rôti

purée de patates douces et pak choï

sauce citron vert

ou

Carré de porc

du pays Basque, gratin dauphinois,

artichaut poivrade, jus au romarin



Sélection de fromages affinés

ou

Chocolat praliné et noix

sauce cacao Tonka

ou

Tian d'agrumes

marmelade d'oranges confites

Menu Tentation

43 €

Mise en bouche



Foie gras de canard poêlé,

purée de topinambours, pomme et réduction de jus de raisin

ou

Gambas rôties

au lard Colonatta, cromesquis de risotto à l'encre de seiche
aux fruits de mer, rouleaux de mangues,
petite vinaigrette aux fruits



Bar de ligne rôti,

légumes oubliés : topinambours, salsifis et kumquats
suc d'orange

ou

Suprême de pigeonneau

de Brannens en croûte de fruits secs,
betteraves et choux, sauce salmis



Sélection de fromages affinés



Litchi-chocolat,

glaçage à la framboise

ou

Mousse et croustillant de praliné,

noix de pécan, sorbet citron vert

Le menu découverte

56 €/personne

(à partir de 2 personnes et pour l'ensemble de la table)

Laissez-vous guider...

Ce menu représente une déclinaison des plats les plus prestigieux de notre carte.

Il varie selon le marché et l'imagination de notre chef afin de toujours vous surprendre.