

Entrées

- * **Crêpe de Sarrasin** / Soja / Clémentine **14€**
Cerfeuil Tubéreux / Beurre Noisette
- * **Queue de Boeuf** / Anchois / Brocolis **15€**
Vinaigrette Fruit à Coque / Pomme de Terre
- * **Escargots** / Épinard / Beurre Persillé **18€**
Huile d' Ail
- * **Huîtres Pochées** / Chou Blanc **19€**
Velouté de Butternut / Lin / champignons

Plats

- * **Gnocchi / Chorizo** **19€**
Échalote Confitée / Pistou de Roquette
- * **Cuisse de Volaille Farçie** / Grenailles **22€**
Embeurée de Choux / Pickel's
- * **Bavette d'Aloyau** / Packchoï **28€**
Carotte / Orange / Moutarde à l'ancienne
- * **Noix de Coquilles St-Jacques** / Panais **32€**
Gingembre / Poivron Rouge / Wasabi

Chariot de Fromages Affinés **15€**

Desserts (A préciser en début de repas)

- * **Guimauve** / Mûres / Sorbet Xérès **8€**
- * **Mousse Chocolat Blanc** / Cookie /
Glace Banane - Persil **10€**
- * **Choux** / Crème Vanille / Noisette / Glace Caramel **12€**
- * **Crème Poivre de la Jamaïque** / Poire Pochée
Sorbet Chocolat Noir **12€**

* Fait maison

Nous ne proposons pas de sans Lactose

Le Pain / Jacky Hautin