

Entrées

- * **Velouté de Butternut** / Chou Vert 13€
Jarret de Veau Confit / Graine de Lin
- * **Poitrine de Porc à Basse Température** 15€
Héliantis / Chorizo / Beurre monté à l'Artichaut
- * **Escargots** / Épinard / Beurre Persillé / Ail 18€
Huile d'Ail / Pickel's
- * **Carpaccio de St-Jacques** / Fenouil 18€
Poivron Rouge / Combawa / Orange / Campari

Plats

- * **Oeufs** / Panais / Huile de Café 15€
Noisette / Soja
- * **Longe de Veau Français** 28€
Salsifis / Blette / Praliné
- * **Bavette d'Aloyau** / Packchoï 27€
Carotte / Orange / Moutarde à l'ancienne
- * **Noix de Coquilles St-Jacques** / Gingembre 32€
Cerfeuil Tubéreux / Poireaux / Citronnelle

Chariot de Fromages Affinés 15€**Desserts** (A préciser en début de repas)

- * **Marmelade Figues** / Clémentine / 7€
Mûres / Sorbet Xérès
- * **Mousse Chocolat Blanc** / Cookie / 10€
Glace Banane - Persil
- * **Choux** / Crème Vanille / Noisette / Glace Caramel 12€
- * **Crème Poivre de la Jamaïque** / Poire Pochée 12€
Sorbet Chocolat Noir

* Fait maison

Nous ne proposons pas de sans Lactose
Le Pain / Jacky Hautin