

**Menu 3 plats**  
**Entrée - Plat - Dessert**  
**à 55 euros**  
*Mise en bouche*

**Menu 2 plats**  
**Entrée - Plat Ou Plat - Dessert**  
**à 42 euros**  
*Mise en bouche*

**Menu 3 plats 100% Végétarien**  
**Entrée - Plat - Dessert**  
**à 47 euros**  
*Mise en bouche*

**Menu 2 plats 100% Végétarien**  
**Entrée - Plat Ou Plat - Dessert**  
**à 35 euros**  
*Mise en bouche*

*Prix nets et service compris*

## **Les Entrées**

**La Betterave dans tout ses états • 16€**



*Délice de Betterave & noix, Chips de Betterave, Condiment Betterave, Chantilly Mascarpone et Bleu, sorbet Poire & jeunes pousses*



**Pickles de Poulpe • 17€**

*Tentacules de Poulpe en pickles, salade de Cresson, Pomelos fruit & en vinaigrette*



**Tartare de Saumon Gravelax • 16€**

*Feuille de riz, Ketchup de Framboise et feuille de Shiso*



**Tatin de Foie Gras • 18€**

*Tatin de pommes au Magret de Canard fumé & Calvados  
Sur lit de pain d'épice, médaillon de Foie Gras  
et chips de pomme fruit*

# Les Plats

## Joue de Bœuf confite & Foie gras • 29€

Brioche salée aux herbes, Foie gras mi-cuit,  
Carottes miroir et son jus en réduction



## Suprême de Pintade farci Cèpes & Châtaignes Crème de shitaké au café • 28€

Polenta croustillante, lissé de Châtaignes,  
Poire rôtie au sirop d'érable



## La Pêche du jour • 27€

Lissé de Potimarron vanillé, Panais rôti,  
Risotto de petit Epeautre et Butternut,  
Beurre nantais Sarrasin



## Filet de Truite en croûte de Pain d'épices • 28€

Lissé de Choux Fleur au Chocolat blanc,  
Accras de Cabillaud, Fumet de poisson à la Poutargue



## Déclinaison de l'Oignon • 22€



Oignon en 3 façons : soupe, confit et crispy  
Risotto de Céleri rave & Crumble de Parmesan



## La Farandole végétale • 22€



Polenta croustillante, lissé de Potimarron vanillé,  
Risotto de Céleri rave, Panais et Poire rôtis, Brioche

## Duo de Fromages 10€ en supplément

Fromages selon arrivage



## Les Desserts



## Le délice Chocolat Amarena • 16€

Financier Amande, mousse Chocolat & Fève Tonka,  
Cerise Amarena, Tuile et Grué Cacao,  
Sorbet Cerise et Chantilly



## Coing poché aux épices • 16€



Crumble Noisettes, crème épaisse au miel,  
Crème glacé Miel Citron et sirop épicé



## Douceur Poire Chocolat Coco • 16€



Sablé Vegan, coque Chocolat, compotée de poires  
au sirop d'érable, mousse Coco, Glace Vanille & Amande



## Gourmandise Mandarine Verveine • 16€

Pain de Gênes, Crème fouettée Verveine et zest de  
mandarine, Marmelade mandarine,  
Gel mandarine et Verveine



Prix nets et service compris

