La carte

POUR COMMENCER...

Velouté de panais, oeuf mollet, lard paysan et confit d'oignons ..... 13 €

Foie gras mi-cuit vanille et brioche toastée ..... 17 €

Filets de maquereau snackés, texture de betterave et groseille ..... 14 €

Ballotine de pigeon, condiment de poire aux épices .. 16 €

CÔTÉ VÉGÉTARIEN

100% VÉGÉTARIEN

Ravioles de céleri, émulsion des sous-bois et noisettes 19 €

Tagliatelles au parmesan et truffe ..... 19 €

CÔTÉ MER

Filet de loup de Méditerranée, pulpe de brocolis et pommes de terre à la fleur de sel ..... 28 €

Filet de turbot, beurre blanc au caviar, carottes colorées parfumées aux agrumes ..... 26 €

Saint Jacques rôties, houmous de fèves et pad thaï aux pousses de soja, cacahuète et coriandre ..... 28 €

CÔTÉ TERRE

Agneau en deux façons, côtelettes snackées et épaule confite aux abricots secs et Muscat de Mireval, poêlée de patates douces et citron confit ..... 26 €

Côte de veau fermier fumée au sarment de vigne, émulsion maïs et piment d'Espelette, polenta frite et choux rouge confit ..... 28 €

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGE

Brillat-Savarin aux mendiants ..... 9 €

NOS DESSERTS

L'Eden nougat et pignons de pin ..... 9 €

Salade d'orange aux épices douces ..... 9 €

Profiterole, sauce chocolat ..... 9 €

Coeur coulant au chocolat, caramel au beurre salé ..... 9 €

Fait maison *Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes. En cas de doute, merci de vous rapprocher de notre Maître d'Hôtel.*