

Menu des Sens

Entrée, Plat, Dessert 28 €

Menu Découverte

Amuse-Bouche, Entrée, Plat, Fromage, Dessert 40 €

Maouchette (terrine maison) Maison Noisettes Pistaches
Accompagnée de sa petite salade
15 €

Verrine de Foie Gras au Muscat Apsom, Brioche Maison
& sa compotée d'Oignons à la Griotte
21 € **SUPPL 6 € dans les menus**

Espuma de Choux Fleur & Crème Anglaise au Curcuma
16 €

Velouté de Panais & Dés de Poires, chantilly Safran, tuiles de Poires
17 €

Poisson du Moment, Légumes d'Automne & Crème de Cèpes
23 €

Magret de Canard, Purée de Céleri Rave & Poires Caramélisées
21 €

Confit d'Agneau, Blinis d'Épeautre & Carottes Anciennes
20 €

Linguine Pesto
12 €

SUGGESTION DU CHEF

Gambas, risotto au Safran **A LA CARTE UNIQUEMENT**
27 €

Côte de Bœuf (2 pers) **A LA CARTE UNIQUEMENT**
55 €

Butternut Caramélisé & son Crémeux praliné, Nougatine de Graines de Courges
& sa Glace Chouchou

Gâteau Ardéchois & son Crémeux Mandarine, Chantilly Crème de Marron

Tartelette de Spéculoos à la mousse à la Vanille & Pommes Pochées

Moelleux Chocolat, Coulis Framboise

Fromage

9 €