

Les Entrées

| | |
|--|--------------|
| Saumon gravlax, crème au Raifort, pickles de légumes | 21.00 |
| Supions farcis aux champignons, escalope de foie gras poêlée, marmelade de cèpes au vin jaune | 24.00 |
| Lingot de foie gras, poivre Timut, glaçage pomelos, chutney d'agrumes | 22.00 |
| Gambas Black Tiger au combava, semoule de chou-fleur en rémoulade, compote mangue gingembre | 24.00 |
| Tarte fine de ris de veau, oignons doux des Cévennes, émulsion morilles au Porto | 22.00 |

Les Poissons

| | |
|---|--------------|
| Aiguillettes de Saint-Pierre, fine purée de cerfeuil tubéreux, légumes du moment, sauce au Noilly Prat | 32.00 |
| Bar sauvage poêlé, salsifis braisés, embeurré de chou, shiitake au Gewurztraminer | 34.00 |
| Filet de rouget à l'unilatéral, risotto safrané, croustillant de panisse, écume d'une bisque | 30.00 |

Les Viandes et Volailles

| | |
|--|--------------|
| Filet de canette fermière de Challans, palets de navet glacés, mousseline de céleri aux pommes vertes, sauce à l'orange | 30.00 |
| Côte de veau 320 gr cuite au foin, variation de carottes multicolores, sauce à la truffe | 36.00 |
| Filet de bœuf, pommes de terre Bintje fondantes, champignons poêlés, sauce au vin rouge | 33.00 |

Les Fromages

| | |
|----------------------------------|--------------|
| Fromages frais et affinés | 13.00 |
|----------------------------------|--------------|

Les Desserts

| | |
|--|--------------|
| Fraicheur d'agrumes en déclinaison, sorbet à l'orange sanguine | 13.00 |
| Plaisir tout chocolat | 14.00 |
| Carpaccio de mangue, dôme exotique, sorbet passion | 15.00 |
| Poire pochée, cœur coulant chocolat, chantilly vanillée, chocolat chaud | 14.00 |
| Notre café très gourmand | 18.00 |