

Les Entrées

Burrata, variation de tomates à l'ancienne, crumble de parmesan basilic	23.00
Fraicheur de tourteau au citron confit, avocat, gaspacho et sorbet tomate	24.00
Lingot de foie gras, déclinaison d'abricot, amandes et croustille	24.00
Supions farcis à la caponata de légumes, escalope de foie gras poêlée, émulsion Gewurztraminer	24.00
Oeuf mollet, asperges vertes, jambon Bellota, copeaux de comté	23.00

Les Poissons

Bar sauvage poêlé, rigatoni à la crème de morille, émulsion parmesan	35.00
Filet de rouget, mousseline d'artichaut, légumes à la barigoule	31.00
Aiguillettes de Saint Pierre, émulsion Chardonnay, tarte fine de légumes croquants	33.00

Les Viandes

Pluma ibérique marinée aux épices, piquillos farcis à l'écrasé de pommes de terre	31.00
Canon d'agneau, viennoise au citron et olives Taggiasche, tian de légumes	33.00
Filet de bœuf, rosace de pommes de terre, asperges, carottes fanes et girolles	35.00

Les Fromages

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

Les Desserts

Marmelade fraise rhubarbe, chantilly verveine, croquant aux amandes	13.00
Cheesecake, nectarines confites au romarin, sorbet pêche de vigne	14.00
Entremets chocolat, sorbet citron vert	13.00
Vacherin fraises griottes, jubilée de cerises, meringue	14.00
Notre thé/café très gourmand	18.00