



« La cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont »

- Curnonsky

Menu 'surprise' concocté par le chef sur le moment

Edouard

en 4 services

Sélection de vins 28€

55€

Sélection des vins 'Coup de coeur' 48€

Mia

En 5 services

Sélection de vins 34€

65€

Sélection des vins 'Coup de coeur' 54€

Menu « La petite Echappée »

Non disponible le vendredi soir

Entrée / plat / dessert

50€

Sélection de vins 24€

Sélection des vins 'Coup de coeur' 40€

Menu « Echappée Belle »

Entrée froide/entrée chaude/plat/dessert

58€

Sélection de vins 28€

Sélection des vins 'Coup de coeur' 48€



Information allergène

Notre établissement travaille avec des produits susceptibles de contenir du gluten, du lactose, des céréales ou autres fruits à coques. **En cas d'allergie**, merci de nous avertir **lors de la réservation**. Consultez notre personnel pour toute information sur les allergènes et sur la composition des plats.

La composition des aliments est susceptible de varier

Entrées froides

* Filet de bar en ceviche, condiments sakura, yuzu, bonite, radis daikon et riz vinaigré

* Asperges de pays, sorbet roquette, mousseline au siphon et stracciatella

♥ * Tartare de bœuf au couteau, focaccia au levain, crémeux au parmesan et câpres, tempura de fenouil

Entrées chaudes

♥ * Filets de cailles brûlés au romarin, pesto d'herbes fraîches du jardin et artichauts

* Ravioles de crevettes et velouté d'asperges, puntarella et huile de sauge

* Tartelette d'endives, volaille et truffe, foie gras à la flamme

Plats

♥ * Mignon de porc et lard confit, réduction du jus de cuisson, millefeuilles de pomme de terre

* Filet de rouget, purée comme un aioli, lentilles à l'encre de seiche, huile vierge au chorizo

* Filet de bœuf Bleue des Prés fumé et sa petite raviole croustillante de joue, jus réduit au balsamique

Desserts

* Travail autour de la rhubarbe du potager et premières fraises

♥ * Oups, j'ai fait tomber la tarte au citron

* Fromages de la Crèmerie Saint Siméon (+5€)
Plateau selon le marché

Si vous restez indécis face à la carte, suivez les coups de cœur du chef

