

M E N U

GRIGNOTAGES

Caviar d'aubergines, focaccia moelleuse 9€

Cecina de boeuf de Galice 12 €

Foie gras de canard, condiment au coing 16€

ENTREES

Burrata crémeuse, légumes cuits, crus et marinés 12€

Gravlax de truite au raz el hanout 14€

Calamars façon carbonara comme Jean François Piège 14€

Escargots du pré au colimaçon, jus au pinot noir, oeuf parfait 15€

Pâté en croûte de pintade Miéral au foie gras 16€

PLATS

Encornets juste saisis, caponata de légumes, jus de volaille au citron confit 22€

Omble chevalier, jus acidulé aux olives de Kalamata 24€

Risotto au homard bleu, asperges et petits pois 28€

Jarret de veau cuit lentement, jus corsé 25€

Vol au vent de volaille de Bresse Mieral 26€

Tartare de boeuf au couteau, caviar de France (10g) 36€

Exceptionnelle côte de boeuf affinée 48€ par personne

DESSERTS

Assiette de fromages affinés par la fromagerie Saint Nicolas 12€

Tarte soufflée chocolat grand cru El Jardin 10€

Mille feuilles vanille de Bourbon, caramel de pamplemousse 9€

Pavlova fraise, rhubarbe, sorbet rhubarbe Sauterne 9€

Chou praliné 9€

Baba à la Chartreuse 12€

Café madeleines 9€

Vivons heureux, mangeons, buvons !

