

Nous proposons une cuisine ancrée dans les produits bruts et locaux. Nous sélectionnons rigoureusement nos producteurs, privilégiant ceux qui cultivent et produisent dans un rayon de 200 km autour de notre restaurant. Cet engagement nous permet de mettre en avant tous les ingrédients les plus frais tout en soutenant l'économie locale et en réduisant notre empreinte environnementale.

Pour les amateurs du menu de confiance, laissez-nous vous guider en nous donnant vos éventuelles allergies, intolérances et aversions alimentaires... **Mais surtout, ne retournez pas la feuille.**

Menu en 2 Services	32,00 €*
*(uniquement au déjeuner sauf week-end et jours fériés)	
Menu en 3 Services	41,00 €
Menu en 4 Services	56,00 €
Menu en 6 Services	75,00 €
Plateau Fromage	+ 5,00 € au menu sauf sur le 6 services

Prix TTC – Service Compris

Menu en 2 ou 3 Services

Tartare Maquereaux / Moutarde Meaux / Kasha

Melon / Pomme / Jambon / Miso

.....

Encornet / Légumes d'Une Ratatouille

Poulet Fermier / Olives Noires / Carotte

.....

Chocolat / Sésame Noir / Aneth

Pêches / Fromage Blanc / Poivre Sichuan / Thym / Verveine

Menu en 4 services (2 Entrées / Poisson ou Viande / Dessert)

Menu en 6 Services (2 entrées / Poisson / Viande / Fromage / Dessert)

Foie Gras Poêlé / Champignon / Sauce Bigarade

.....

Huitres 00 de Mathieu / Réduction Soupe Poisson

.....

Encornet / Légumes d'Une Ratatouille / Gambas

.....

½ Pigeonneau / Carotte / Pomme de Terre / Cassis

.....

Plateau de Fromages Affinés

.....

Pêches / Fromage Blanc / Poivre Sichuan / Thym / Verveine

Prix TTC – Service Compris