



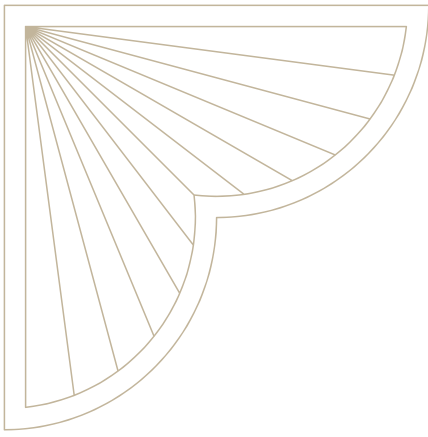
ENTRÉES

Gaspacho de petits pois et noisettes torréfiées	16€
Joues de loup, poivrons, épinards et vierge à la pomme	17€
Tataki de Bœuf, basilic, parmesan et tomates séchées	18€



PLATS

Lieu jaune "ikejime", patate douce, échalote confite et sauce coco curry	32€
Volaille de Bresse cuite basse température, risotto, poireaux, truffe d'été et jus de volaille crémé	32€
Magret de canard de la maison Rougié aux framboises, carottes déclinées et haricots verts	29€



FROMAGES

Sélection de fromages affinés
des Frères Marchand 12€



DESSERTS

Tartelette fraises, framboises et citron noir d'Iran	12€
Biscuit pâte à choux et pêches déclinées	12€
Forêt noire revisitée	12€

ORIGINE DES VIANDES

*Bœuf : France
Volaille : France
Porc : France*

ALLERGENES

*Gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides,
Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri,
Moutarde, Graine de sésame, Anhydride
sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques.*

Prix nets, service compris

