

Pour commencer...

- ✓ **La macédoine forestière en persillade**
Chantilly au café et toast de pain 15 €
- Le saumon fumé par nos soins**
Crème de wasabi, blinis, éclats de citron vert et condiment de coing 15 €
- ✓ **Le chou-fleur en textures**
Purée de chou-fleur légèrement citronnée, taboulé de choux fleurs de couleurs et fruits du mendiant 16 €

Entre terre et mer

- La brandade de morue déstructurée** 25 €
Cabillaud cuit en basse température, pomme purée, tuile de pain et huile d'olives infusée à l'ail
- ✓ **Le dahl de lentilles corail** 21 €
Au lait de coco et aux épices douces, coriandre et citron vert. Servi avec un pain naan maison
- Le dos de cerf** 30 €
Poêlé au beurre, sauce chasseur à la sauge du jardin et raviole ouverte de potimarron confit
- La tourte d'effiloché de cochon aux épices douces** 26 €
Raisins, amandes, salade d'herbes et chutney de chou frisé
- La salade composée** 22 €
À retrouver sur l'ardoise

Pour finir en douceur...

- L'assiette de fromages affinés** 12 €
Assortiment du moment
- Le finger chocolat noisette, glace caramel à la fleur de sel** 12 €
Biscuit moelleux à la noisette, croustillant noisette, crémeux de noisette du Piémont, mousse au chocolat noir Valrhôna, enrobage gourmand au chocolat noir, chantilly chocolat
- Le flan pâtissier moderne, glace vanille Bourbon de Madagascar** 12 €
Pâte sucrée, crème à flan texturée, praliné de noisette du Piémont
- Le café gourmand** 13 €
Assortiment du moment
- La salade de fruits frais maison et sorbet du moment** 9 €
- Glace M.A. Création** 4 €/boule
Parfum : Caramel, Citron-basilic, Chocolat, Yaourt, Vanille

A partager

L'assiette de fromages affinés	12 €
Assortiment du moment	
La planche mixte	19 €
Assortiment de fromages, rosette de Lyon et de chiffonnade de jambon Serrano 18 mois	
L'assiette de jambon Serrano, 18 mois et rosette de Lyon	15 €
Le pâté en croûte du moment	18 €
Pickles de légumes	
Le St Marcellin rôti au four	12 €

Les incontournables

Sous réserve de disponibilité et selon arrivage

Le faux-filet français	12 €/ 100g
Beurre fumé à la forestière	
Le turbot	9 € / 100g
Rôti au four	
La garniture au choix :	
La pomme purée ou les légumes de saison	

Carte des boissons



Les prix sont en euro, taxes et service compris. Toutes nos viandes sont d'origine européenne. Nous tenons une liste des allergènes à votre disposition.

Le Menu

40€

Amuse-bouche du chef

Pour commencer...

Le chou-fleur en textures

Purée de chou-fleur légèrement citronnée, taboulé de choux fleurs de couleurs et fruits du mendiant

ou

Le saumon fumé par nos soins

Crème de wasabi, blinis, éclats de citron vert et condiment de coing

Entre terre et mer

La brandade de morue déstructurée

Cabillaud cuit en basse température, pomme purée, tuile de pain et huile d'olives infusée à l'ail

ou

La tourte d'effiloché de cochon aux épices douces
Raisins, amandes, salade d'herbes et chutney de chou frisé

Pour finir en douceur

Le choix parmi les desserts de la carte
Hors café gourmand

Possibilité d'alternative végétarienne

