

- Œuf mollet à la crème de parmesan, pancetta et tomates confites 8€50
- Terrine de foie gras au porto rouge assaisonnée au poivre de cannelle et chutney de poire 14€
- Ravioles de langoustines et petits légumes, piment d'Espelette et bisque au yuzu 13€50
- Ris de veau braisé, risotto d'épeautre au citron vert 13€
- Saumon gravlax à l'aneth façon pommes à l'huile, vinaigrette balsamique blanc et betteraves 9€50
- Sablé au parmesan, crème fouettée au chèvre frais, jambon de pays et chiffonnade de légumes de saison 9€

- Confit de canard en 2 façons, cromesqui piment d'espelette, coriandre fraîche, écrasé de pomme de terre et légumes de saisons 16€
- Cabillaud rôti au thym, tomates confites, légumes et coquillages 16€00
- Caille (levée) rôtie, poêlée de champignons, pointes d'asperge vertes et mousseline de carottes 14€
- Pavé de saumon rôti au curry à l'ancienne, segment d'oranges, carottes et shizo purple 14€00
- Filet de turbot rôti au vinaigre balsamique blanc, pointes de pomme de terre, asperges vertes et légumes variés 23€
- Filet de bœuf rôti sauce à la moutarde violette de brive, déclinaison de légumes 23€
- Pigeon à la sauge, légumes de saison et écrasé de pomme de terre 24€00
- Filets de Dorade Royale, betteraves juste tiédies, écrasé de pomme de terre yuzu et émulsion au curry 23€

- Chocolat en différentes textures 8€
- Sablé à l'abricot, mascarpone légère vanille et romarin, caramel beurre salé et glace faisselle 8€
- Croustillant chocolat blanc et thé matcha, quelques fruits rouges et glace faisselle 8.5€
- Déclinaison violette, chutney de fruits rouges et poivre marsala
- 8€
- Fraîcheur fraise et menthe, pointes de citron et émulsion au thé à la fleur de cerisier, sorbet exotique 7.5€
- Forêt noire revisitée, quenelle de glace aux fruits rouges 7€50
- Café gourmand (supplément 2€ dans les menus)
- Sélections de fromages 7€