

La carte

Février 2026

Les entrées

Raviole d'hiver, oignons confits au lard, reblochon et bouillon dans l'idée d'une soupe à l'oignon

Patongko de thon aux herbes, rouleaux croquants de légumes et nam jin sauce

Les plats

Noix de Saint Jacques juste snackées, gnocchi maison à l'encre de seiche façon putanesca, nage de langoustines à la sauge

Cochon confit à basse température, céleri / carotte / panais et jus de cuisson réduit légèrement parfumé au cacao

Le fromage

Assortiment de fromages, accompagné de salade et confiture maison

Les desserts

Chocolat - Pistache en jeu de textures, glace maison

Tartelette maison Ananas / Passion / Vanille

Couleur Rouge

47 €

Préludes
Amuse-bouche

Entrée et Plat
ou
Plat et Dessert

Couleur Noire

51 €

Préludes
Amuse-bouche

Entrée
Plat
Dessert

Couleur Dorée

57 €

Préludes
Amuse-bouche

Entrée
Plat
Fromage
Dessert

L'eau plate ou pétillante microfiltrée vous est offerte pour l'achat d'un menu

Prix de la carte à l'unité. Entrée: 19€ - Plat: 35€ - Fromages- 9€ - Dessert: 12€