



ENTREES

Betterave farcie aux topinambours | Chips | Bouillon de noisette

15.-

Veau mariné au miel et soja | Condiment wasabi - raifort | Pétales d'oignons

18.-

Gravlax de sandre aux épices | Pomme verte | Poudre iodée

19.-

Saint-Jacques Snakées | Tombée de salicorne | Tuile croquante

26.-



PLATS

Boeuf du pays cuit à 55° | Lentille béluga au lard fumé | Céleri confit

44.-

Volaille fermière | Jus perlé à l'estragon | Crème de pomme de terre | Navet al dente

38.-

Râble de lapin | Pinot noir-marjoleine | Tartelette patate douce-carotte

36.-

Homard bleu légèrement fumé au sapin | Palets de polenta | Fenouil confit

Prix du jour

Lotte flambée à l'absinthe | Mille feuille de riz | Mousseline de panais

39.-

Risotto lié au vieux parmesan | Truffes noires de la région

35.-



FROMAGES ET DESSERTS

Fromages de la région | Confiture maison | Fruits secs

15.-

Interprétation d'une tartelette au citron meringuée | Coulis glacé au yuzu

15.-

Chocolat dans tous ses états | Coulis à la fève tonka

15.-

Entremet du marché | Dacquoise | Glace cannelle

15.-