

Entrées

L'huître Retour de voyage, en trois façons	18€
Les escargots Rôtis au beurre d'ail, espuma cancoillotte, et tartine aux herbes fraîches	17€
Le foie gras de canard Poêlé, bouillon bortsch et pickles de framboise	18€

Plats

Le lieu jaune Petit épeautre, kimchi de fenouil et écume iodée	38€
La volaille de Bresse Le suprême juste poché, pressé de cuisses, sauce au vin jaune et estragon	38€
Le pigeon De M. Quintard, gnocchis à la gaude et au comté, endive braisée	39€

Fromages

Le chariot de fromages	16€
------------------------	-----

Desserts

Le souvenir d'enfance Espuma de semoule de gaudes et crémeux au chocolat	16€
Le pamplemousse Confit, aneth fraîche, fromage blanc et huile d'olive	16€



Prix TTC, service compris
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France

Menu Découverte 60€

Les escargots/ La volaille/Souvenir d'enfance

Menu Connaisseur 80€

L'huître/Le foie gras/Le lieu jaune/
Le pigeon ou la volaille/Le pamplemousse

Menu Expérience 94€

L'huître/Le foie gras/Les escargots/Le lieu jaune/
Le pigeon ou la volaille/Le pamplemousse

Le chariot de fromages au menu 12€

Changement dans un menu 10€

Nous proposons des alternatives végétariennes

Accord mets et vins disponible sur demande

Pain de fabrication maison