



Notre carte

Nos entrées

- Gâteau de foie blond, sauce meurette
Blond liver cake, meurette sauce 13 €
- Chair de tourteau, brioche toastée, avocat, mousse de citron et cardamome
Crab meat, toasted brioche, avocado, lemon and cardamom mousse 14 €
-  Tartare de légumes, menthe et citron vert, coulis de gingembre
Vegetable tartare, mint and lime, ginger coulis 13 €
- Terrine de joue de boeuf, crème de moutarde et mesclun de salade
Beef cheek terrine, mustard cream and mesclun salad 13 €

Nos plats

- Turbo rôti, légumes glacés, sauce à l'ail noir
Roasted Turbo, glazed vegetables, black garlic sauce 35 €
- Filet de boeuf champenois, sauce au Cognac et poivre de Sarawak, gratin de pommes de terre
Supplément Escalope de foie gras poêlée 29 €
Beef fillet from Champagne, Cognac sauce with Sarawak pepper, potato gratin
Supplement pan-fried foie gras escalope 7 €
- Pavé de lieu jaune, crème et ciboulette et oeufs de poisson, purée de choux-fleurs
Pollock, chive cream, hard roe, cauliflower purée 26 €
- Onglet de veau, sauce aux morilles, asperges vertes et purée de pommes de terre
Veal hanger steak, morel sauce, green asparagus and mashed potatoes 26 €
-  Risotto aux légumes verts et tofu fumé
Risotto with green vegetables and smoked tofu 23 €

Nos desserts

- Assiette de fromages AOP
Gourmet AOP Cheese Plate 12 €
- Crèmeux vanille mascarpone, framboise et sablé viennois
Vanilla mascarpone cream, raspberry and Viennese shortbread 13 €
- Déclinaison tout chocolat
Chocolate variation 12 €
- Mille-feuille de pommes tièdes au caramel, crème vanille et glace verveine à l'alcool du Velay
Warm apple mille-feuille with caramel, vanilla cream and verbena ice cream with Velay alcohol 12 €

