

Crème d'avocat, butternut, châtaignes rôties	9€
Carpaccio de Saint-Jacques, gelée de coings, radis, poire et cressonnette	12€
Œuf parfait, crème d'héliantis, lardo di Colonnata	8€
Ravioles de céleri et bleu d'Auvergne, jus de pomme chaud, raifort	10€
Pâté de campagne et pickles	7€
Burrata, purées de poivrons et d'olives	10€
Jambon de Bayonne, Maison Mayté	12€

Joue de bœuf braisée au satay, crème de broccolis, salsifis et kumquat	22€
Filet de canette, mousseline de pdt au foin, chirchi de potimarron, cacahuètes	22€
Rouget façon bouillabaisse, pdt grenaille, fenouil rôti et fruits de mer	24€
Cannelloni poireaux ricotta, croute tandoori, émulsion citronnée, topinambour	18€

Tomme de Montagne au lait cru BIO, La Fromagerie des Monts du Cantal	8€
Bleu de Laqueuille, La Fromagerie des Monts du Cantal	9€
Cantal Vieux au lait cru BIO, La Fromagerie des Monts du Cantal	9€

Nos glaces maison à l'italienne : chocolat de Tanzanie Domori 68%, noisette du Piémont Agrimontana, pistache de Sicile, vanille de Madagascar	
Sorbets : mangue/passion/gingembre, coriandre/citron	7€
Poire pochée aux épices, brunoise poire/orange, pain d'épices, glace caramel	9€
Brioche perdue, mangue caramélisée, gel coco et sorbet yaourt	9€
Crèmeux chocolat, glace cacahuète, biscuit moelleux chocolat, ganache vanille	10€

Nos plats contiennent des allergènes, n'hésitez pas à demander la liste
et à nous faire part de vos allergies ou restrictions alimentaires, nous pouvons adapter ce menu à vos
besoins

Prix nets, taxes et service compris