



Carte janvier 2026

ENTRÉES

- - Os à moelle et toast à l'ail 21€
- - Oca du Pérou confit au beurre noisette, crémeux de pomme-de-terre 20€
- Saint-Jacques rôties, crémeux de panais, panais cru, sauce sésame et pamplemousse 25€

PLATS

- - Chicon rôti, champignons des bois, crémeux de marrons, écume au vin jaune 29€
- - Pêche du jour, chou-fleur rôti, salicorne, zeste de citron jaune et beurre blanc au « caviar » avruga 30€
- Filet de canard sauvage, purée de céleri rave, purée de carottes, racine de persil et jus de canard 33€

DESSERTS

- - Crémeux café, crème de mascarpone à la vanille, crumble cacao et glace vanille 15€
- Dame blanche 13€
- Beignet de fromage du moment 13€

● = LUNCH

entrée/plat/dessert à 38 €

entrée/plat ou plat/dessert à 29 €

