

LES ENTREES à 20.-

Rouelle de foie gras froid en chutney de figues et pruneaux, pain toasté

*

L'œuf d'à côté cuit à 64°, purée de topinambours et paletilla de Jabugo

*

*Unilatérale de Saint-Jacques de Dieppe
en émulsion de scorsonères et litchis*

*

Velouté de légumes oubliés aux châtaignes caramélisées

LES PLATS PRINCIPAUX à 38.-

Suprême de volaille fermière cuit à basse température, fagottinis au goût de truffe, purée à l'huile d'olive et fève de tonka

*

*Joues de cochon ibérique de douze heures,
polenta crémeuse et légumes d'antan*

*

Onglet de veau, sauce vigneronne et fricassée de rattes aux herbettes

*

*Aiguillette de Saint-Pierre en imitation de risotto de châtaignes
et cœurs d'artichauts au sudachi*

LES DESSERTS à 12.-

Tartelette aux poires, glace au sirop d'érable

*

Croustillant chocolat noir au thé matcha, sorbet citron-verveine

*

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs

TVA 7.7% incluse

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande.

Demandez notre carte témoin avec le détail des allergènes

Nous vous proposons également des plats végétariens ainsi que des mets sans gluten et/ou sans lactose