



Chers Clients,

C'est avec un immense plaisir que nous vous accueillons et vous convions à un voyage culinaire, où la finesse des saveurs rencontre l'émotion du geste.

Sous l'inspiration de notre chef, chaque création s'exprime à travers une cuisine sincère, façonnée avec passion, précision et élégance.

Pour sublimer chaque mets, nous vous proposons des accords mets et vins, accompagnés d'un verre soigneusement sélectionné par notre sommelier, en parfaite harmonie avec les saveurs de votre assiette.

Attentive et discrète, notre équipe vous accompagne tout au long de cette expérience afin de répondre à vos attentes et de magnifier votre instant parmi nous.

Bonne dégustation!

LES HORS D'ŒUVRES

Foie gras d'Oie mi-cuit au Naturel maison
Figs rôties et chutney de Figs
Brioche tiède
32€



Trilogie de Saumon d'Écosse
Fumé de notre fumoir, Snacké sauce Hollandaise
Rillettes accompagnés de Pain toasté aux Agrumes
28€



Croûte Forestière
Champignons en persillade Aromatisés à la Truffe
26€



Lingot croustillant de Rouget Barbet
Sauce Vierge aux Herbes du Jardin
Fenouil en Textures
28€

LES POISSONS

Sole sauvage aux Morilles façon Meunière
Sauce Fumet grillé au Noilly Prat
Légumes de Saison, Riz Pilaf
41€



Filet de Dorade Royale fondant
Cœur mousseline aux Ecrevisses
Sauce Homardine, Riz Pilaf
35€

LES VIANDES

Filet de Boeuf Simmental
Sauce Marchand de Vin
Tian de Légumes, Pressé de Pomme de terre à la Truffe
45€



Duo de Veau
Carré et Ris de Veau
Sauce au Vieux Sherry
Gratin de Chou-fleur, Ecrasé de Pomme de terre
39€

LE FROMAGE TRAVAILLÉ

Comté affiné 20 mois
Tuile croustillante au Chèvre crémeux
Emulsion au Camembert de Normandie
Crumble de Bleu d'Auvergne
18€

LES DESSERTS

Le Tout Chocolat
Fondant au Chocolat
Mousse au Chocolat Valrhona
Glace au Chocolat Noir
Crème chocolatée
15€



La Poire Gourmande
Poire caramélisée
Sorbet et Marmelade de Poire
Quartier infusé à la Cannelle
15€



Mille-feuille croustillant à l'Orange
Zestes infusés au Grand Marnier
Sorbet Orange
15€