

Entrées

Crèmeux d'asperges, foie gras poêlé, huile végétale	15.00€
Tartare de coquillages, carpaccio de Saint-Jacques, condiment acidulé, jeunes pousses	13.50€
Autour de l'aubergine et de l'anchois	12.00€

Plats

Filet mignon de veau en croûte à la graine de moutarde, jus corsé et sa déclinaison de choux	18.00€
Le Charolais en tartare, préparé à votre table	17.50€
Jambonnette de volaille farcie à la noisette et herbes fraîches, pesto et sa pomme de terre en plusieurs textures	17.00€
Daurade, écume iodée, tombée de fenouil et rhubarbe au poivre de Timut	16.00€

Fromages

Fromage sec	12.00€
faisselle	08.00€

Desserts

Café Gourmand	09.50€
Religieuse à la vanille et à la fraise	09.50€
Crème brûlée au praliné, crumble de noisette, gel citron	09.50€
Comme une Tatin	09.50€

Entrée plat dessert 29.00€ à composer soit même à partir de la carte

Entrée plat fromage dessert 34.00€ à composer soit même à partir de la carte