



*D'ici*

*Pour commencer*

**Amuse bouche**

\*\*\*

**L'œuf à 63°,**

En fine chapelure, pulpe de butternut, émulsion à la châtaigne et crispy de volaille

*Pour suivre*

**La Canette,**

Le filet servi rosé, les cuisses en raviole comme un coq au vin et fine purée de patate douce

*Et pour terminer*

**Les Fressinettes rôties,**

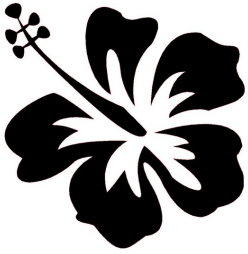
Mousse légère coco et crème glacée au jivara lacté

**26 euros**

*Le midi et le soir*

**Tout changement d'entrée, de plat ou de dessert  
est possible, avec supplément**





## *D'ailleurs*

*Pour commencer*

### **Amuse bouche**

\*\*\*

**La Truite marinée au citron vert,**  
Couteaux et fraîcheur exotique

*Pour suivre*

**Le Filet de Lieu Jaune,**  
Fenouil et condiments d'une sétoise

*Et pour terminer*

**Le Sablé au coing,**  
Courge caramélisée et crème glacée au caramel beurre salé

**29 euros**

*Le midi et le soir*

Tout changement d'entrée, de plat ou de dessert  
est possible, avec supplément





# *Faim Palais*

*Pour commencer*

## **Amuse bouche**

\*\*\*

### **Le Foie gras,**

Confit à la graisse d'oie, fine nougatine et pulpe de figues

Ou

### **La Truite marinée au citron vert,**

Couteaux et fraîcheur exotique

*Pour suivre*

### **Les Saint Jacques,**

Juste poêlées, crémeux de panais à la vanille de la Réunion

Ou

### **Les Ris de veau,**

Pulpe de brocolis et légumes glacés

Ou

### **Le Cochon,**

La poitrine grillée, le filet mignon rosé et cromesquis de son confit, purée de céleri au beurre noisette

*Et pour terminer*

**L'assiette de fromage de Chèvre de Monsieur Berger**

*Et le Dessert*

### **Les Fressinettes rôties,**

Mousse légère coco et crème glacée au jivara lacté

Ou

### **Le Sablé au coing,**

Courge caramélisée et crème glacée au caramel beurre salé

Ou

### **Le Macaron Poire et Pamplemousse,**

Rafraichi au thé Darjeeling

Ou

### **Croustillant aux marrons,**

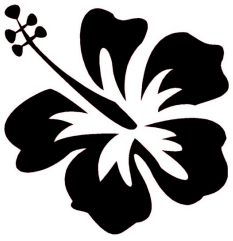
Tendre de guanaja et fraîcheur à l'orange

**47 euros**

*Le midi et le soir*

Tout changement d'entrée, de plat ou de dessert est possible, avec supplément





## *Du sous-bois*

*Pour commencer*

**Amuse bouche**

\*\*\*

**Les Cèpes justes poêlés,**

Potimarron au gingembre et émulsion d'un curry

*Pour suivre*

**Le Suprême de Volaille de la ferme d'à côté,**

Cuit en basse température, cèpes et gésier confit

Ou

**Le Dos de Cabillaud,**

Cèpes et pignons de pins et jus d'un rôti

*Et le Dessert*

**Les Fressinettes rôties,**

Mousse légère coco et crème glacée au jivara lacté

Ou

**Le Sablé au coing,**

Courge caramélisée et crème glacée au caramel beurre salé

Ou

**Le Macaron Poire et Pamplemousse,**

Rafraichi au thé Darjeeling

Ou

**Croustillant aux marrons,**

Tendre de guanaja et fraîcheur à l'orange

**36 euros**

*Le midi et le soir*

Tout changement d'entrée, de plat ou de dessert  
est possible, avec supplément

