

Menu Saison

(uniquement le soir)

Entrée, poisson <u>ou</u> viande, fromage <u>ou</u> dessert –	44€
Entrée, poisson, viande, fromage <u>ou</u> dessert –	55€
Entrée, poisson, viande, fromage, dessert –	62€

Ravioles de champignons et morilles,
févettes, comté et vin jaune
*Small ravioli with mushrooms and morel mushrooms,
fresh broad beans, Comté cheese and amber-yellow wine*
ou / or

Thon en deux façons (mi-cuit et en rilette),
rémoulade de céleri et algues,
vinaigrette aux olives de Kalamata
*Half-cooked and rillettes of tuna,
shredded celeriac in remoulade sauce and seaweed,
Kalamata olives vinaigrette*

Poisson du moment,
pommes de terre confites, petits pois, asperges,
sauce aux coquillages
*Fish of the day,
potatoes preserve, garden peas, asparagus,
shellfish sauce*
ou / or

Filet de canette,
pommes Anna à l'ail des ours, artichaut barigoule,
condiment d'échalotes et jus corsé
*Fillet of duckling,
potatoes Anna with wild garlic, artichoke "à la barigoule",
shallot condiment and gravy sauce*

Ardoise de fromages affinés ou faisselle de fromage blanc
Ripened cheese or soft white cheese
ou / or

Entremet chocolat au lait et fève de Tonka,
cœur coulant au chocolat intense
Milk chocolate and Tonka bean dessert, dark chocolate flowing heart
ou / or

Dessert du moment
Dessert of the day

(Prix nets, hors boissons. Service compris)