

Le foie gras 23 €
poêlé, confit de vin rouge, pain d'épices, jus lié

Le Bar 19 €
en ceviché, leche de tigre, patate douce, tuile de pain

L'escargot 18 €
en bonbons à l'Époisses, spring roll, pickles de légumes de saison

Le Thon 19 €
en tartare, sauce poké, vinaigrette au tofu, tuile de pancetta



L'Agneau 32 €
Souris "Bioriginal" confite, vierge de raisins-abricots aux épices, Mediterranea

Le Boeuf 34 €
Charolais, gyoza, coulis de laitue, tuile de carotte, jus de viande

Le Saint-Pierre 31 €
Filet snacké au Savagnin, semoule de panais aux cacahuètes, fine purée de salsifis

Le Saumon 32 €
Galet label rouge, cœur St-Jacques, beurre blanc aux trois agrumes, tuile de tapioca



La Poire 12 €
Notre "Belle-Hélène", version 2026

Le Chocolat 12 €
Namelaka Jivara, moelleux cacao, praliné noisette, grué de cacao, huile de cacao

L'Ananas 12 €
Ananas en variation : confit au miel, siphon, sorbet, ganache chocolat blanc

Cinq fromages affinés de notre cave 15 €

Les sorbets au choix 12 €



Au choix

Filet de boeuf Charolais

Filet de Saint Pierre

Accompagnements proposés:
légumes du moment , écrasé de pomme de terre.



Sorbet ou glace au choix

Fraise, framboise, citron, vanille, chocolat.

Assiette de fromages

