

L'Automne

Octobre 2025
Midi & Soir

Menus

Menu du marché en 2 services 35€

Entrée / Plat ou Plat / Dessert

Menu du marché en 3 services 40€

Entrée / Plat / Dessert

Menu Inspiration du Chef en 5 services 60€

Uniquement servi au dîner

Entrées

Maki de Poireaux crayons de nos producteurs / Couteau gratiné
Tarama d'ail noir

Donuts Ibérique

Chorizo Ibérique / Patate douce / Manchego / Mayonnaise paprika fumé - Jalapeño

Gnocchi aux Cèpes / Parmesan 30 mois

Supplément truffe de Bourgogne +5€

Plats

Poêlée de Champignons de saison / Pesto de noisettes

Émulsion pomme de terre fumée / Guanciale

Supplément truffe de Bourgogne +5€

Saint - Jacques snackées / Patate douce / Condiment curry

Émulsion de barbes infusée aux feuilles de figuier

Carré de cochon Noir de Bigorre / Truffe de Bourgogne

Jus de cuisson au lard

Desserts

Dessert d'Automne

Streussel Marron - Amande - Noisette / Glace noisette / Crèmeux Gianduja

Moka du Jardin

Emulsion cappuccino au café Bio / Glace Moka / Riz soufflé / Caramel café

Chou mi-figue mi-raisin / Compotée Cardamome 10

Crème glacée maison

Sélection de Fromage affiné & Confiture maison 12

Supplément menu 2€

