

L'Hiver

Janvier 2026
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

Choux-fleur rôti / Truffe noire / Purée au beurre noisette
Tahini de sésame noir

Foie gras poêlé / Velouté de Châtaignes / Cappuccino de pain grillé & jus de truffe
Supplément truffe noire +5€

Moules marinées aux agrumes / Chouquettes de vieux parmesan / Chorizo bellota
Beurre de maïs / Pickles d'oignon rouge

Plats

Lieu Jaune de ligne / Sabayon Harissa / Salsifis
Oeufs de poisson / huile de coriandre

Gnocchi maison à la truffe noire / Vielle mimolette / Bresaola de Wagyu
Sauce suprême

Pluma de porc Ibérique marinée / Salsa verde
Shiitakés de chez Amandine

Persillé de Boeuf Black Angus USA / marinade maison & frites fraîches
Supplément menu 5€

Desserts

Banoffee du 'Jardin'
Dulce de leche / Sorbet banane / Compotée banane - vanille / Streusel cacao fleur de sel

Tatin de Butternut au sucre muscovado
Glace sirop d'érable & noix de pécan

Finger Chocolat / Crémeux Dulcey / Cacahuètes caramélisées

Sélection de Fromage affiné & Confiture maison
Supplément menu 2€

