

L'Automne

Octobre 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 diner

Entrées

Maki de Poireaux de nos producteurs
Sauce Gribiche iodée

Truite fumée par nos soins / Sauce satay
Oignon rouge confit soja - érable

Cèpes façon salade Caesar / Vieux Parmesan
Condiment noix / Guanciale

Plats

Poêlée de Champignons de saison / Risotto de petit épeautre & butternut / Noisette
Chorizo Bellota / cerfeuil / parmesan

Saint - Jacques snackées / Purée de choux fleur légèrement vanillé
Romanesco / Pop -corn de sarrasin

Volaille des Galinette façon Gai Yang
Salade de papaye / Légumes de nos producteurs rôtis

Desserts

Dessert d'Automne

Streussel Marron - Amande - Noisette / Glace noisette maison / Crèmeux Gianduja
Fruit sec sablé / siphon marron / tuile marron

Poire pochée vanille - tonka / Brioche perdue / Glace artisanale au chocolat au lait

Comme une tarte au citron

Meringue / Emulsion citron vert / Crumble huile d'olive / Pousse de basilic

Sélection de Fromage affiné & Confiture maison
Supplement menu 2€

