L'Automne
Novembre 2026
Midi & Soir

Carte

À partager

Panisses au Romarin / Labné à l'huile d'olive maturée 9

Entrées

Fricassée de Girolles & moules / Potimarron / Émulsion pomme de terre 13

Butternut confit / Olives Taggiasche / Bufala fumée 12
Sauce Bordelaise

Noix Saint-Jacques marinées - Brulées / Carotte - passion / Huile de Pistache 14
Citron caviar de chez Joëlle

Foie gras mi-cuit / Chutney de saison / Toast de pain aux épices 16

Plats

Poêlée de Champignons de saison / Risotto de petit épeautre & butternut / Noisettes 24
Chorizo Bellota / Cerfeuil

Poitrine de Veau confite / Trompettes & châtaignes / Truffe de saison 30
Topinambour confit

Filet de Saint - Pierre / Pulpe d'oignons à l'ail noir / l'oseille de chez Potager & Cie. 28
Fondue de poireaux

Persillé de Boeuf Black Angus USA / marinade maison & frites fraiches 35

Desserts

Dessert d'Automne 12
Streusel Marron - Amande - Noisette / Glace noisette /Crémeux Gianduja

Comme une tarte au citron 12
Meringue / Emulsion citron vert / Crumble huile d'olive / Pousse de basilic

Mangue poêlée / Crémeux Chocolat Nyangbo 68% / Sorbet cacao poivre de Jamaïque 12
Streusel fleur de sel

Sélection de Fromage affiné / Confiture maison 12

Origine des viandes : Boeuf USA
Tous nos tarifs sont exprimés en Euros toutes taxes comprises et service inclus

Menu Inspiration du Chef en 5 services 60€
Uniquement servi au diner

Menu du Marché

Menu du marché en 3 services 40€
Entrée / Plat / Dessert

Entrées

Butternut confit / Olives Taggiasche / Bufala fumée
Sauce Bordelaise

Ou

Fricassée de Girolles & moules / Potimarron / Émulsion pomme de terre

Plats

Poêlée de Champignons de saison / Risotto de petit épeautre & butternut / Noisettes
Chorizo Bellota / Cerfeuil

Ou

Poitrine de Veau confit / Trompettes & châtaignes / Topinambour confit

Desserts

Choix des dessert à la carte