

# MENU ASTERALES

En 3 temps : Entrée, Plat & Dessert 68€

En 4 temps : Entrée, Poisson, Viande & Dessert 88€

En 5 temps : Deux Entrées, Poisson, Viande et Dessert 108€

## **Foie gras de canard au torchon,**

Betteraves, esturgeon fumé et brioche au seigle

[à la carte 34€]

## **Noix de Saint-Jacques rôties au beurre salé,**

Chou fermenté, champignons et baies de genièvre

[à la carte 32€]

## **Omble chevalier rôti au beurre de citronnelle,**

Caviar bio de Neuvic et cresson de fontaine

[à la carte 46€]

## **Le cochon fermier en deux façons,**

La côte grillée sur la braise et la ventrèche en pastrami,

Truffe melanosporum et artichaut

[à la carte 46€]

## **Fromages affinés, sélection servie au chariot**

[en supplément 15€]

## **Faisselle fermière, servie avec crème ou coulis**

[en supplément 7€]

## **Le chocolat noir Manjari de chez Valrhona,**

Ail noir de la Maison Boutarin et sorbet grenade

[à la carte 16€]

## **La poire Williams légèrement caramélisée,**

Citron main de Bouddha, praliné et glace au sarrasin

[à la carte 14€]



## MENU INTUITION 52€

[Retour du marché]

## **Entrée, Plat & Dessert**

## MENU ENFANT 17€

[jusqu'à 10 ans]



## **Plat et Dessert**

prix nets en euros, taxes & service inclus