

**CARTE REDUITE POUR LES DINERS DU MARDI & DU MERCREDI SOIR !
(HORS VACANCES SCOLAIRES)**

SEUL LE MENU INTUITION [retour de Marché] EST DISPONIBLE :

ENTREE, PLAT & DESSERT* 52€

OÙ

ENTREE, POISSON, VIANDE & DESSERT* 72€

***(2 choix d'entrées, 1 poisson, 1 viande, 2 choix de desserts)**



MENU ASTERALES

En 3 temps : Entrée, Plat & Dessert 68€

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

Omble chevalier de chez Murgat, grillé à l'unilatéral,
Jaune d'œuf de Corrençon en raviole ouverte & trompettes
[à la carte 34€]

Ou

Foie gras de canard mi-cuit au magret fumé,
Pain de maïs toasté & oignons confits au sirop d'érable
[à la carte 34€]

Turbot nacré, cuit au beurre salé,
Truffe Uncinatum, ricotta & jeunes poireaux
[à la carte 48€]

Ou/Et

Le bœuf en deux façons,
Le filet sur la braise, panais, ail & sauce diable
La queue en barbajuan, oignon rouge & arachides
[à la carte 48€]

Fromages affinés, sélection servie au chariot
[en supplément 15€]

Faisselle fermière, servie avec crème ou coulis
[en supplément 7€]

Figue confite au rhum ambré,
Mélasse de mûres, brebis & cannellé
[à la carte 16€]

Ou

Finger aux marrons & riz soufflé,
Calamansi, noix fraîches & praliné
[à la carte 16€]

TRES PROCHAINEMENT EN SUPPLEMENT DU MENU ASTERALES :
LE LIEVRE A LA ROYALE, DANS LA TRADITION
(n'hésitez pas a nous contacter pour plus d'informations)



MENU DEGUSTATION 115€

Tomate confite une nuit au safran,
Yaourt de brebis & fenouil sauvage

Cuisse de grenouille au shiso,
Paloise, girolles & noix

Homard bleu en deux façons :
La pince grillée à la pancetta,
Brocoli, chèvre & aigre douce à la griotte
&
La queue en médaillon, rôtie au beurre de marjolaine,
Pomme de terre des canuts & bisque crémeuse

Filet de veau sur la braise,
Anchois de Cantabria, chou-fleur & olive noire

Fraicheur de yuzu & limoncello,
Mousse noisette & gavotte

Pêche de vigne & nectarine,
Verveine & sirop glacé



MENU INTUITION 52€

[Retour du marché]

Entrée, Plat & Dessert



MENU ENFANT 17€

[jusqu'à 10 ans]

Plat et Dessert