

Pour commencer...

Saint Jacques Normande	<i>choux pointu/yuzu/bottarga</i>	25 €
Maquereaux au vinaigre	<i>cordyceps/crème d'avocats/bouillon dashi</i>	22 €
Foie Gras de Canard Fumé	<i>champignons/prunes/châtaignes/pain levain</i>	24 €
Chiconnette	<i>chiconnettes crues/fourme d'Ambert/poires/noix</i>	20 €

Pour suivre ...

Bœuf Simmenthal	<i>filet pur/carottes/aligot/jus de boeuf</i>	39 €
Chevreuil	<i>bolet/panais/navet aigre</i>	43 €
Turbot Sauvage	<i>moules de zélande/cèleri rave/jus d'oseille</i>	36 €
Rouget Barbet	<i>poireaux rôtis/boule de neige/bisque.</i>	36 €

La carte est disponible jusque 4 convives maximum