

Entrées

RAVIOLE DE POMMES DE TERRE,

*Saucisse au couteau de la Ferme du Lejol,
émulsion pommes de terre*

• 13€ •

TARTARE DE SAUMON FUMÉ,

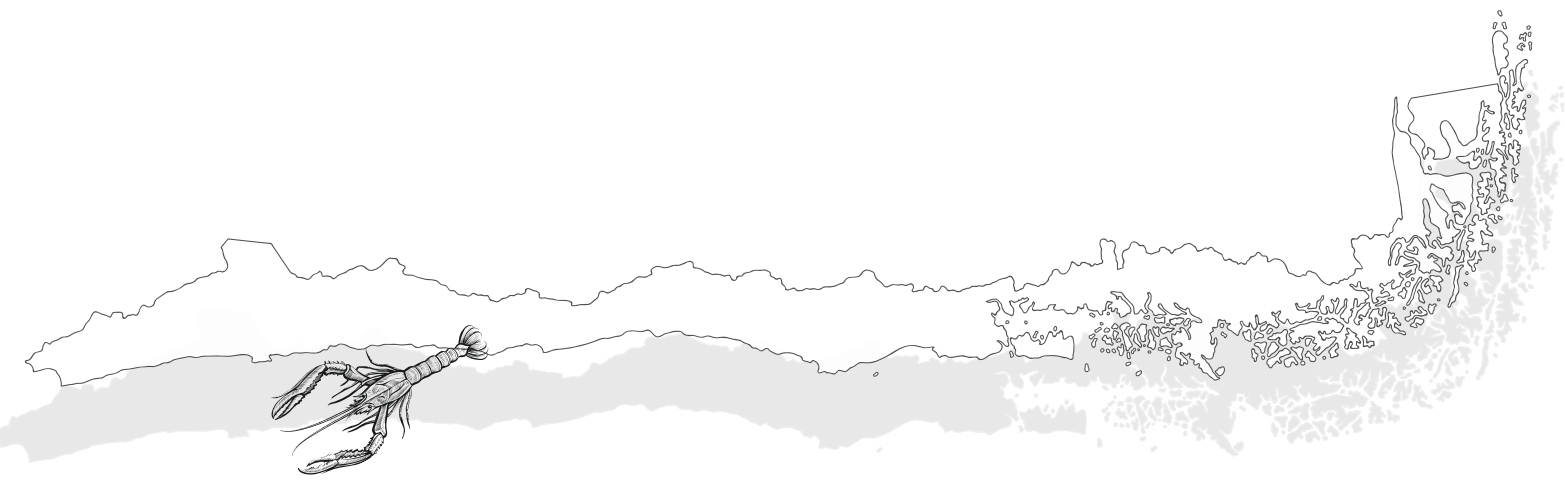
Émulsion d'avocat, pickles de légumes

• 18€ •

FRICASSÉ D'ESCARGOTS,

Royale à l'ail doux, persil racine, beurre maître d'hôtel

• 18€ •



Plats

BALLOTINE DE TRUITE DE L'EAU VIVE FARCIE AU BUTTERNUT ET MARRONS

Gnocchi de potimarron, bouillon au curry Breton

• 22€ •

POÊLÉ DE SAINT-JACQUES,

Endives de Thièfosse, purée de carottes, beurre blanc à l'orange

• 27€ •

NOIX DE JOUE DE BOEUF BRAISSÉE ROSSINI,

Légumes d'hiver, sauce Pinot Noir

• 29€ •



Desserts

GELÉE DE MANDARINE, MOUSSE AU FROMAGE
BLANC ET CITRON VERT

Sorbet mandarine

• 9€ •

MONT-BLANC DES VOSGES,

Glace caramel - cèpes

• 9€ •

CHOCOLAT ET PASSION

Sablé breton au poivre de Timut, sorbet mangue-passion-combava

• 9€ •

CARPACCIO D'ANANAS POCHÉ

Bavaroise à la noix de coco, cake Jamaïcain, sorbet litchi-coco

• 9€ •

CHARIOT DE FROMAGES

4 morceaux • 9€ •

7 morceaux • 15€ •

ASSORTIMENT DE GLACES
ET SORBETS GLACERIE ARTISANALE ALBA

(3 PARFUMS AU CHOIX)

*(Vanille, chocolat, fraise, pistache,
framboise, pomme verte, café)*

• 9€ •