Les entrées

- Gravlax de saumon, betterave et Vodka, crème fouettée citron vert — 17,00 €
- Soupe de poisson irlandaise, pain toasté aux graines de fenouil — 19,00 €
- Saint-Jacques snackées, poitrine Abotia et purée de patates douces, émulsion au Vin Jaune — 25,00 €
- Pressé de Ribs de bœuf, copeaux de foie gras fumé, coulis de carotte à l'huile de noisette, confit d'échalotes — 23,00 €

Les plats

- Déclinaison de légumes (Veggie) — 18,50 €
- La criée selon arrivage — Voir ardoise
- Dorade sébaste à la plancha, émulsion au safran — 29,00 €
- Dos de lieu noir de ligne, bisque de homard crémée — 32,00 €
- La volaille de Bresse de la maison Marquis, morilles et Vin Jaune — 36,00 €
- Paleron de veau braisé, morilles et Vin Jaune — 40,00 €

Les fromages

- La sélection du fromager, gelée de Savagnin — 9,20 €
- Fromage blanc faisselle nature — 4,00 €
- Fromage blanc faisselle coulis du moment ou crème — 4,50 €
- Fromage blanc faisselle au miel — 4,50 €
- Pot de Cancoillotte maison à l'ail, servi tiède et toasts grillés — 6,50 €

Les desserts

à choisir en début de repas.

Nos glaces et sorbets sont fabriqués par nos soins.

- Finger chocolat, ganache montée vanille, éclats et crème glacée cacahuète — 11,50 €
- Tartelette praliné noisette, truffe chocolat et chou croquant — 11,50 €
- Yaourt chocolat blanc pistache, marmelade griotte, financier thé Matcha — 11,50 €
- Crémeux Yuzu, ganache et nougatine au sésame noir — 12,00 €

Origine des viandes
veau et volaille : France ; Poitrine Abotia : Espagne

Prix TTC, service compris.
Un plat ou une entrée minimum par personne.
Pour les poissons bien cuits et les allergies merci de nous le préciser à la prise de commande.
Tout changement entraînera un supplément.