



»Les Mises en bouche« à partager (ou pas!)

La Terrine maison, compotée oignon et coing	10€
Le Jambon de Cerda, 30 mois d'affinage, pickles maison	14€
La Truite fumée maison, fromage blanc herbe et citron	14€
Les 6 Huîtres "Céline" N°3 de Cancale, vinaigre échalotes, beurre	12€
Le Toast de beurre fermier, truffe noire Melanosporum	16€
Le Foie gras de canard maison, chutney pommes et oignons aux épices	19€

»Les Entrées«

L'Oeuf poché fermier, blettes, châtaignes, crème de polenta	
	14€ / avec Truffe 24€
Les Escargots et céleri en persillade, bouillon beurré	15€

»Les Plats«

Le Risotto crémeux, potimarron rôti, huile de sauge et graines de courges	21€
Le Risotto crémeux, épinard, topinambours confits et truffes noires Melanosporum	42€
Le Poisson du moment, mousseline de carottes, quinoa à l'aneth, beurre Nantais au fenouil	28€
La Longe de cochon du Cantal rôtie, champignons, mousseline de betterave, laitue au jus, épeautre	30€
Le Plat du jour (Servi uniquement au déjeuner)	18€

»Le Menu Enfant« (jusqu'à 10 ans)

La Viande ou le poisson du jour avec garniture du moment + glace maison	16€
--	-----

Prix TTC, service compris

Viandes origine France, Poissons de pêche française



»Les Fromages«

Les 3 fromages alpins affinés par la Maison Boujon 12€

»Les Desserts«

L' île flottante coeur caramel au beurre salé,
crème anglaise au foin 10€

Le Crèmeux chocolat noir,
chantilly Chartreuse verte, crumble cacao 11€

Les Pommes caramélisées, compote de coings,
mousse de lait, amandes 12€