ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard maison 29
Cookie framboise et pistache

Œuf parfait bio, asperges vertes, gravelax de saumon 19.
Sauce hollandaise fumée

Carpaccio de veau, homard, pickles de shiitaké 29
Garniture Grenobloise et mayonnaise à l'ail noir

Mille-feuille de crabe, salicorne, radis, citron caviar, pomme verte 24
Mayonnaise sriracha

Maquereaux pochés, sablé parmesan, pamplemousse 20
Glace à l'huile d'olive et sa garniture du sud

PLATS

Filet de boeuf Angus, poêlée de champignons 39.
Jus aux cassis

Filet d'omble chevalier, épinards au beurre d'algues 39.
Beurre blanc aux végétaux de la mer et oeufs de saumon

Suprême de poulet farci aux langoustines de Bretagne, et asperges vertes 38.
Bisque crémée

Ris de veau, pickles de moutarde, artichauts poivrade 39.
Jus de viande corsé

Gnocchi de pomme de terre, petits pois frais, épinards, artichauts, oignons rouges 24.
Crème de parmesan

Faux filet d'agneau en croûte et son cromesquis, carottes rôties 43.
Jus au chorizo et échalotes

Cannelloni au poulpe, homard et veau, asperge blanche rôtie 34.
Jus de poulet condimenté

MENU PETIT BLEU 20.

Demi suprême de poulet OU poisson sauvage
Purée de légumes et beignets de pomme de terre

Une boule de glace
Au choix

GARNITURES

Accompagnez votre plat d'une garniture au choix (hors gnocchi)

* supplément garniture 5€

Gratin de crozet à l'abondance
Beignets de pomme de terre de Morillon
Grenaille à l'ail et au thym
Poêlée de mini légumes frais

ENGLISH VERSION