

POUR CONTINUER

<i>Lotte</i>	41,00€
Le filet en basse température, textures d'artichaud, olive et béarnaise allégée à l'ail	
<i>Bœuf Montbéliard</i>	48,00€
En 2 façons, basse température et confit pour farcir un gyoza, déclinaison de carotte, Jus réduit aux notes asiatique	
<i>Cochon rouge de castille</i>	45,00€
La pluma au barbecue japonais, textures d'aubergines, pakchoï	
<i>Caille</i>	46,00€
Le filet basse température, la cuisse confite, déclinaison de brocolis, réduction de carcasses	

POUR FINIR

<i>Verger-potager</i>	15,00€
Accord surprenant de la framboise et du poivron rouge et la gourmandise du chocolat blanc	
<i>Le champignon</i>	15,00€
Promenade des sous-bois avec l'alliance étonnante du champignon de la myrtille et de la noisette. Des notes franches boisées et végétales mais peu sucrées	
<i>Crème brûlée mais pas que !!!</i>	15,00€
Rencontre gourmande entre la vanille, la pistache et la fraise	
 <i>Fromage de Maître Antony à Vieux-Ferrette</i>	 18.00€
Si vous êtes plus salé que sucré, laissez-vous tenter par notre chariot de fromages	Supplément dans le menu

Prix net service compris