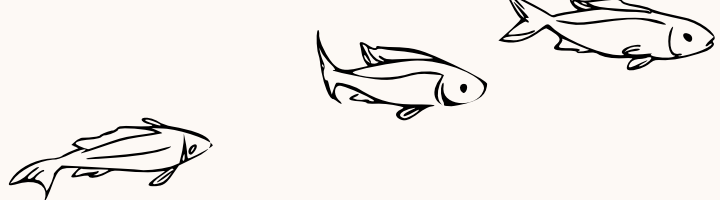


# Entrées



<i>Saumon gravelax à l'aneth.</i>	15 €
<i>Églefin fumé maison, crème clémentine, pamplemousse, huile d'aneth.</i>	16 €
<i>Cassolette de tentacules de calamar, crevettes sautées au sésame, crème à la fève de Tonka et au piment d'espelette.</i>	18,50€
<i>Boeuf d'aubrac mariné, aux épices japonaises, sauce coco, citron yuzu, shitaké.</i>	17€
<i>Terrine de volaille maison, compotée d'oignons et raisins de Corinthe.</i>	10€
<i>Le chèvre, et lard fumé au bois de hêtre, caviar d'aubergine.</i>	11€
<i>Œuf-cuit de thon en sashimi, Poireaux, sauce aigre douce, yuzu, huile de poireaux.</i>	18€
<i>Escargots de Bourgogne, beurre aillé.</i>	
<i>Les 6</i>	11€
<i>Les 12</i>	19€
<i>Les huitres n°3</i>	
<i>Les 6</i>	12€
<i>Les 9</i>	17€
<i>Les 12</i>	22€

*Homards, langoustes et plateaux  
de fruits de mer uniquement sur  
réservation 48heures à l'avance.*

