



Entrées

Saumon gravelax à l'aneth.	15€
Poisson du moment fumé maison, crème clémentine, pamplemousse, huile d'aneth.	Prix suivant arrivage
Cassolette de tentacule de calamar, crevettes sautées au sésame, crème à la fève de Tonka et au piment d'Espelette.	18,50€
Bœuf d'Aubrac mariné, aux épices japonaises ,sauce coco, citron yuzu, shitaké.	17€
Terrine de volaille maison, compotée d'oignons et raisins de Corinthe.	10€
Le chèvre, et lard fumé au bois de hêtre, caviar d'aubergine.	11€
Mi-cuit de thon en sashimi, Poireaux, sauce aigre douce, yuzu, huile de poireaux.	18€
Escargots de Bourgogne , beurre aillé.	Les 6 : 11€ Les 12 : 19€

MENU ENFANT

14€

PLATS AU CHOIX: poisson du jour, purée maison
poulet à la crème, penne

DESSERTS AU CHOIX: dessert du Chef ou
2 boules de glace