MENU Signature

Du mardi au samedi, les soirs
Entrée - Plat - Fromage - Dessert : 56€ ;
Entrée - Plat - Fromage - Dessert avec accords mets et vins : 89€

L'alliance parfaite du goût et de la créativité de notre chef dans un menu bistronomique d'exception.

ÉVEIL DES PAPILLES

Entrées

L'ŒUF
Œuf parfait, crème de champignons sauvages, éclats de noisettes torréfiées

ou

LE CRABE
Crabe royal effiloché, avocat citronné, mayonnaise légère au yuzu

Plats

LE HOMARD
Homard rôti au beurre noisette, risotto crémeux au parmesan affiné, émulsion de bisque corsée

ou

LE PIGEON
Cuisse de pigeon de la Maison Gouttenoire confite, jus court légèrement corsé, purée de panais, légumes racines glacés

Fromage

Brie du Gourmet à la truffe d'été de chez Fromage Gourmet

Desserts

LA POIRE
Poire rôtie, crème légère au safran, croustillant aux amandes

ou

LE CHOCOLAT
Crémeux chocolat grand cru 70 % de chez Weiss, mousse légère au café arabica, biscuit noisette, glace café et tuile croustillante

NOTE SUCRÉE

Tous nos produits sont frais et proviennent de partenaires locaux.
Chaque plat est fait maison et tous nos desserts sont réalisés par notre pâtissier.