

NOS MENUS

Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 29

Entrée - Plat - Dessert : 35

Supplément fromage : 7

*Faites votre choix parmi les créations de notre carte
et profitez d'un menu selon vos envies.*

ENTRÉES

LE VELOUTÉ

Velouté de courge butternut et pointe de crème 11

LA TARTELETTE

Tartelette forestière, fricassée de champignons, jus de volaille corsé et huile de truffe 13

LE VOL-AU-VENT *(supplément de 2 € sur le menu)*

Vol-au-vent d'escargots de Bourgogne et persillade 15

LE SASHIMI *(supplément de 2 € sur le menu)*

Sashimi de saumon et « ajo blanco », gaspacho d'amandes et ail doux 16

PLATS

LE RISOTTO

Risotto d'automne, courges et champignons de saison 20

LE SAUMON

Mi-cuit de saumon, étuvée de poireaux citronnés et panais rôtis au beurre 24

LE CANARD *(supplément de 3 € sur le menu)*

Filet de canard rôti, déclinaison de courge butternut et jus corsé 26

LE VEAU *(supplément de 3 € sur le menu)*

Pavé de veau braisé, champignons de saison, purée de courge et jus de cuisson 28

FROMAGES

Sélection de fromages secs	7
Faisselle nature, au sucre, aux fines herbes ou aux fruits rouges	7

DESSERTS

LA FIGUE	
Base croustillante, mousse au mascarpone, confiture de figues et figue rôtie au miel	9
LE FINANCIER	
Financier à la pistache, poire et glace vanille	9
LE CHOCOLAT <i>(supplément de 2 € sur le menu)</i>	
Duo de chocolats noir et lait, insert caramel	10
LE GOURMAND <i>(supplément de 2 € sur le menu)</i>	
Café ou thé et sélection des douceurs du moment	10

Nous vous informons que le règlement s'effectue à table auprès de votre serveur. Notre établissement n'accepte plus les chèques, ni les cartes American Express. Merci de votre compréhension.

Certains plats peuvent connaître une rupture en cours de journée en fonction des demandes.

Prix en euros nets, taxes et service compris. 2026

En cas d'allergie alimentaire, veuillez demander auprès du Maître d'Hôtel la carte des allergènes.
In case of food allergies, please ask the Head Waiter for the allergen menu.