



À partager / Apéritif :

- Foie gras mi-cuit, gelée coing à la vanille 15e
- Œufs mayonnaise, céleri rémoulade, sarrasin soufflé
[Champion du Monde de l'Œuf Mayonnaise 2025 ASOM] 11e

Entrées :

- Moules marinières, poireaux, mayonnaise à l'ail, salicorne 13e
- Soufflé Suisse comté, endive, vinaigrette aux agrumes 14e
- Soupe à l'oignon 2.0, pain à la châtaigne, appenzeller 12e

Plats :

- Saint Jacques, betterave, sauce XO, cacahuète, goji 27e
- Chou farci, trompette de la mort, crème Isigny au citron 28e
- patate douce, halloumi, menthe, citron confit, épinard 24e

Fromage / Desserts :

- Chariot de fromages de chez Victor, salade de saison 10e
- Pomme Dalinco, gelée vin chaud, sablé breton, sorbet cassis 13e
- Pamplemousse, riz au lait, yaourt grec, thym 13e
- Profiteroles, glace pop-corn, praliné, sauce chocolat 13e

Menu dégustation en 5 services

(Servi uniquement le soir sur l'ensemble de la table) 55e

Menu du midi (servi uniquement du mercredi au vendredi, hors jour férié) :

Entrée/plat/dessert : 28e Entrée/ plat ou Plat/ dessert : 22e

Producteurs : Martin Pouret, Isabelle Tassin, Julie et Nicolas Briant,

Yves De Rochefort, Jean Charles Lemeunier, Joëlle Etienne, Claudette Sevin ...

Origine Viande : née, élevée, abattue en France.
Prix nets en euros, TVA et service compris.

Moyens de paiements acceptés : CB, Chèques, Espèces