



### **Entrées :**

- Foie gras, anguille fumée, brioche aux algues 15e
- Œufs mayonnaise, céleri rémoulade, sarrasin soufflé  
[Champion du Monde de l'Œuf Mayonnaise 2025 ASOM] 11e
- Asperges blanches, tarama, ail des ours, brousse de brebis 13e
- Tartare de langoustines, artichaut, ail noir, coriandre 14e

### **Plats :**

- Merlan, crevette grise, courgette, sabayon pamplemousse corse 27e
- Célerisotto, vin jaune, morilles, cresson 24e
- Filet de canette, navet daïkon, betterave rouge, shiso 28e
- Ris de veau, Grenobloise, asperges vertes 38e

### **Fromage / Desserts :**

- Chariot de fromages de chez Victor, salade de saison 10e
- Vacherin rhubarbe, fromage blanc vanille, verveine 14e
- Baba au rhum, noix de coco, sorbet fruit exotique 13e
- Noisette de la Grande Vove, praliné, rocher chocolat 14e

### **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** : Julien Thurel, Isabelle Tassin, Julie et Nicolas Briant,  
Yves De Rochefort, Jean Charles Lemeunier, Joëlle Etienne, Stéphane Sevin ...

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

Moyens de paiements acceptés : CB, Chèques, Espèces