



Entrées :

- Velouté Vichyssoise, brioche frite, haddock, poireau 13e
- Œufs mayonnaise, céleri rémoulade, sarrasin soufflé
[Champion du Monde de l'Œuf Mayonnaise 2025 ASOM] 11e
- Carpaccio de Saint Jacques, courge, agrumes de Joëlle 13e
- Noix de veau, condiment béarnaise, légumes croquants 14e

Plats :

- Lieu jaune, topinambour, tapioca, noisette 27e
- Célerisotto, vin jaune, morille, cresson 24e
- Agneau confit, polenta, oignon, abricot sec, ail des ours 28e
- Ris de veau caramélisé, chou-fleur, câpres, citron 38e

Fromage / Desserts :

- Chariot de fromages de chez Victor, salade de saison 10e
- Poire pochée, crème d'amande de Pithiviers, sarrasin, tonka 13e
- Baba au rhum, noix de coco, sorbet fruit exotique 13e
- Mousse au chocolat tiède, gelée café, noix de pécan 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