

Entrées

<i>Terrine de volaille, noix et pruneaux, mesclun et pickles</i>	16€
<i>Noix de Saint Jacques flambées au Lagavulin, topinambours et pistaches</i>	31€
<i>Brouillade d'oeufs Bio à la truffe noire du Périgord</i>	35€
<i>Foie gras de canard français, pineau des Charentes, Kiwi et pink lady</i>	32€

Plats

<i>Ris de Veau français, déclinaison de betteraves, boulgour et citron beldi</i>	44€
<i>Filet de turbot, butternut et clémentine Corse, émulsion au thé matcha</i>	37€
<i>Le Boeuf du moment, pommes dauphines à la truffe et jus de viande</i>	45€
<i>Sébaste, riz sauté aux pequillos, fumet de poisson crémé</i>	26€
<i>Carré de porc Duroc, chou au lard, mousseline de pomme de terre</i>	32€

Fromages

<i>Assiette de fromages affinés de Stéphane Leroy</i>	<i>par 5 fromages</i>	15€
	<i>par 3 fromages</i>	11€

Desserts

<i>Texture de chocolat, praliné noisettes</i>	14€
<i>Le Trompe L'œil du moment...</i>	14€
<i>Crumble pomme et poire, ganache vanille</i>	12€
<i>La tartelette aux citrons du monde, meringue sèche et sorbet yuzu</i>	14€