



Scan me and get
our menus
in your language

À la Carte



Entrées

- Poêlée de cèpes 19
girolles, shitaké et chimenji
- Grosses ravioles de tourteau 16
cébettes et jus de bouille
- Tartare de thon 14
huile d'olive et citron
- Pressé de lentilles vertes du Puy, vinaigrette d'herbes 14
langoustines, caramel balsamique à la mangue

ENTRÉE SANS GLUTEN

- Jeunes pousses vinaigrées 13
fruits secs et copeaux de Parmesan

Plats

- Pâtes fraîches, homard bleu 27
et noix de Saint Jacques
- Rougets barbet rôtis, tapenade d'olives noires 24
piperade
- Poitrine de canard aux cèpes 27
polenta crémeuse au parmesan
- Gigot d'agneau Allaiton d'Aveyron 28
cuisson basse température, jus à l'ail et au thym

PLAT SANS GLUTEN

- Dos de cabillaud rôti, chorizo Ibérique 23
mousseline de carottes au cumin

PLAT VÉGÉTARIEN

- Risotto crémeux au parmesan 24
cèpes, girolles, shitaké et chimenji

Desserts

- Petits desserts gourmands accompagnés d'un thé 14
café double, avec lait
- Petits desserts gourmands accompagnés d'un café 13
- Fondant chocolat caramel 10
commande en début de repas, en supp. verre de Maury «Vintage 2012 » 8cl 8€
- Vacherin glacé * 10
comme une forêt noire
- Ananas rôti 9.50
sorbet pinacolada
- #### DESSERT SANS GLUTEN
- Figues rôties au vin rouge 10
vanille givrée