



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