

Notre sélection pour commencer agréablement votre repas...

Cocktail du Moment	17 €
Coupe de Champagne Deutz Brut	16 €
Coupe de Champagne Deutz Rosé	18 €
Moscato d'Asti DOCG - D. Lumine	10 €
Gewurztraminer « Vendanges Tardives » - Famille Hugel	15 €
Bourgogne Blanc Côte Chalonnaise – Les Champs de Thémis 	10 €

MENU GOURMAND

Composez votre Menu au gré de vos envies
Parmi les plats de la carte

Entrée – Plat – Dessert : 77 €

Entrée – Plat – Fromage – Dessert : 89 €

Entrée – Poisson – Viande – Dessert : 99 €

*Après 23h, pour le confort de nos équipes,
Nous vous invitons à prendre place au bar pour prolonger votre soirée.*

ENTREES

Raviole Végétale de Homard, Céleri Braisé & Miso	33 €
Omble Chevalier au Sel de Guérande, Tartelette de Légumes Cuits & Crus, Beurre Fumé aux Amandes	31 €
Maquereau Grillé à la Flamme, Déclinaison de Tomate, Pommes de Terre Ratte Confites, Emulsion d'Anchois	26 €
Foie Gras de Canard, Gelée de Muscat Beaumes-de-Venise, Mendiant, Confit d'Oignon Doux & Poire	31 €

PLATS

Dos de Turbot en Marinière de Poireaux & Lentilles Beluga (+5 € sur le Menu)	42 €
Cassolette de Homard au Gewurztraminer, Girolles d'Été & Légumes de la Ferme des Castors	39 €
Cœur de Quasi de Veau, Insert de Poulpe de Galice, Carottes Fanes & Vitelottes en Déclinaison	38 €
Filet de Bœuf Charolais, Déclinaison autour de l'Artichaut, Pommes de Terre Rôties, Pleurotes à la Moelle de Bœuf	39 €
Selle d'Agneau Rôtie & Panoufle Pressée, Aubergine, Pistou & Polenta au Thym	39 €
Risotto d'Epeautre de Sault aux Herbes du Jardin, Déclinaison de Légumes de la Ferme des Castors	30 €
Steak Végétal Maison, Légumes de Saison, Sauce Carotte-Tomate	29 €

DESSERTS

A commander en début de repas

Sélection de Fromages de nos Régions	16 €
Fraise & Rhubarbe, Sorbet au Gin des Alpes, Verveine du Jardin	16 €
L'Abricot façon Ile Flottante, Chocolat Ambré & Serpolet	16 €
La Cerise, Nuage de Lait d'Amande, Granité de Griottine	16 €
Le Chocolat, Sorbet de Groseille & Pétales de Poivron à la Vanille	16 €