NOVEMBRE

MENU

DU 04 NOVEMBRE
AU 27 NOVEMBRE 2026

	Midi	Soir
Deux services	31€	33€
Trois services	40€	48€
Plat du jour	20€	

ENTREES

Lotte, confit de poireaux citronné, bettes et beurre blanc au cerfeuil *19€*

Pressé de chicons et jarret, comté et pousses sauvages vinaigrées *17€*

Betteraves en textures, condiment aux noix et fromage de chèvre *15€*

PLATS

Saint Jacques et lieu noir, sauce au riesling , crémeux de carottes et variation de céleris *29€*

Filet de canard sauvage, chutney de prunes, butternut grillé et coulis de courge au poivre fumé *28€*

Cannelloni de courge, noisettes torréfiées et crème de parmesan *24€*

DESSERTS

Terrine tout chocolat, fleur de sel et glace vanille *10€*

Tarte sésame noir, coings et crème légère *9€*

Pain de Gênes aux pommes, poires et crémeux chocolat blanc *9€*

Assiette de fromages de Maître Corbeau (si dans le menu +3€) *12€*