

OCTOBRE

M E N U

DU 07 OCTOBRE
au 06 NOVEMBRE
2026

	Midi	Soir
Deux services	30€	33€
Trois services	37€	44€
Plat du jour	20€	

E N T R E E S

Foie gras au torchon, pain d'épices et chutney de prunes	17€
Bao végétal aux eryngii et shimeji, cacahuètes et pickles	14€
Maquereaux grillés, pommes de terre à l'aneth et salicorne	15€

P L A T S

Poularde jaune, farce fine aux trompettes de la mort et chiconnettes caramélisées à la Mobius triple	27€
Risotto aux champignons des bois, crème de parmesan et tartufata	23€
Dos de cabillaud, crémeux de céleri-rave aux noix, blancs de poireaux confits et huile verte	27€

D E S S E R T S

Paris Brest à la pistache	13€
Cheesecake basque, caramel au beurre salé	12€
Jardin d'automne autour de la courge	12€
Assiette de fromages de Maître Corbeau (si dans le menu +3€)	12€