

<u>L'Œuf parfait</u> en meurette, melba de pain de campagne	34.-
<u>Les Endives</u> en tartelette, façon tatin et chips de lard	34.-
<u>Les Saint-Jacques</u> en carpaccio aux agrumes, radis et raifort	36.-
<u>Le Panais</u> en velouté aux éclats de noisette et émulsion de foie gras	31.-
<u>Le Filet d'omble</u> du Beaufortain cuit à basse température, riz croustillant à l'encre de seiche et millefeuille de rutabaga	55.-
<u>Le Homard</u> courge en texture, purée de champignon et huile de verveine	63.-
<u>Le Filet de Bœuf</u> de la boucherie des Cèdres, jus de veau infusé au café et pomme dauphine fumé	63.-
<u>La Poitrine de cochon</u> , confite, céleri et condiment praliné cacahouète	54.-
<u>Le Chou-fleur</u> rôti, pois chiche, sauce levure de bière et coco	42.-
<u>Suggestion :</u>	
<u>Le T-bone</u> au kamado, à partager pour deux personnes frites de patate douce sauce barbecue et chimichuri (Pièce de 1 kilo, maturée 45 jours par la boucherie des Cèdres)	150.-
<u>Le Chou renversé</u> Paris-Brest, sorbet yaourt badiane	20.-
<u>Le Citron</u> revisité à la bergamote sorbet thé noir	19.-
<u>La Tartelette</u> chocolat noir et caramel timut, glace stracciatella	19.-
<u>Le Soufflée</u> chocolat, banane, caramel, sorbet banane-caramel	20.-

TVA 8.1% incluse

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande.
Demandez notre carte témoin avec le détail des allergènes