



Les Entrées

SANDRE MARINE EN GRAVLAX - 30€

Mayonnaise au yuzu kosho, champignon mariné et pousses de jeunes légumes

TOMATE DE CHATELDON - 21€

Nuancier de pétales en différentes textures, sorbet blanc de tomate

KEBBE NAYE D'AGNEAU D'EMMANUEL ET MARION - 25€

En cannelloni de céleri branche, condiment harissa verte





Nos Poissons & Viandes

TRUITE FARIO IKEJIME DE STEPHANE HEINIS - 36€

Marmelade de courgette à la marjolaine, pétale de fleur en tempura
et sauce acidulée u beurre d'abricot

OMBLE CHEVALIER DE STEPHANE HEINIS - 31€

Confit, raviole de caillé de brebis de chez Céline, jus à la baie de cannellier

VOLAILLE DU BOURBONNAIS - 36€

Rôtie au beurre de verveine, salade de petit pois acidulée et émulsion de cosses

CANETTE DE GABRIEL GAUTHIER - 50€

Salade de haricots verts, graton de peau, jus à l'olive noire





Nos Desserts

FROMAGES - 12€

Affinés par la Maison Houlbert

LE MONOCLE TAÏNORI - 15€

Fraise - Basilic

MYRTILLE - 20€

En sucre soufflé

