



Pour commencer

Tempura de butternut / Sauce vierge bergamote / Radis couleur / Piment doux.	10/20
Velouté de châtaigne aux épices douces / Lard grillé / Ciboulette	11/22
Ravioles de paleron / Bouillon pot au feu au raifort / Ciboulette	12/24

À suivre

Betteraves cuites au sel / Chèvre frais / Mousseux pain grillé / Noisettes / Citron.	12/24
Poulet fermier / Viennoise à la châtaigne / Céleri confit / Câpres / Jus	13/26
Pêche du moment / Minestrone de légumes / Condiment jambon-ail-gingembre	14/28

Pour finir

Café gourmand	10
Mousse au chocolat 70% / Caramel au beurre salé / Biscuit amandes au cumin	10
Vacherin poires pochées au caramel / Rhum / Raisins / Sorbet châtaigne	10
Chou pâtissier / Sorbet poire / Sauce chocolat façon vin chaud	11

Possibilité de menu enfant

LA CARTE