

## AU FIL DE LA SAISON

### Entrée

Foie gras, anguille fumée et pomme granny smith

### Poisson

Saint-Jacques rôties, déclinaison de panais

### Viande

Joue de bœuf fondante, purée de carotte au gingembre

### Fromage à l'assiette

Brillat-savarin, truffe noire et reine des reinettes

### Dessert

Main de bouddha, riz au lait crémeux et meringue croustillante

## LES FORMULES

---

Menu en 2 plats 95€  
ENTREE-PLAT ou PLAT-DESSERT

Menu en 3 plats 115€  
ENTREE-PLAT-DESSERT

Menu en 4 plats 135€  
ENTREE-PLAT-FROMAGE-DESSERT

Menu en 5 plats 150€  
ENTREE-POISSON-VIANDE-FROMAGE-DESSERT

## LA CARTE

### Les entrées au fil du temps

---

Ravioles de tourteau, betteraves et consommé à la livèche	45€
Carpaccio de Saint-Jacques, tartare d'algues et coquillages	40€
Chou-fleur, pickles et sarrasin	38€
Homard fumé, pomme charlotte et pamplemousse	58€
Foie gras, anguille fumée et pomme granny smith	42€

### La pêche au gré du vent

---

Saint-Pierre, céleri rave et crème de livèche	76€
Cabillaud aux algues, pommes fondantes et jus acidulé	68€
Saint-Jacques rôties et déclinaison de panais	62€

### L'inspiration paysanne

---

Poitrine de pintade, cresson et mini-salsifis	65€
L'échine de porc, oignons nouveaux, soubise et jus court	60€
Joue de bœuf fondante, purée de carotte au gingembre	62€

### La suggestion végétale

---

Panais, cédrat et verveine	45€
----------------------------	-----

## Le fromage

---

Brillat-Savarin, truffe noire et reine des reinettes 23€

## Les créations de François Perret et ses équipes

---

Pomme cuite au four, glace cidre et crème 22€

Le café crème 26€

Chocolat de Madagascar, textures de meringue 24€

Main de bouddha, riz au lait crémeux et meringue croustillante 22€

*Prix net, taxes et service compris  
Les chèques ne sont pas acceptés  
La carte des allergènes est à votre disposition*