



*Je vous invite à la découverte des meilleurs produits du moment,
et emmène tous vos sens dans une balade gourmande au cours
d'un menu à 6 temps.*

Vivien Gonzogni



MENU DU CHEF

Prix TTC service compris

Menu hors assiette de fromages 97 €

Menu avec assiette de fromages Marc Janin MOF 107 €

Ce menu est à commander pour toute la table

*Afin de respecter un rythme de service pour l'ensemble des convives
Limite de prise de commande 13h15 pour le service du midi, 21h15 pour le service du soir*

Accord mets et vins 6 verres de 8 cl 65 €

Menu en 3 services 74 €

*Tous nos collaborateurs travaillent midi et soir, c'est pourquoi nous vous
prierons de libérer votre table au maximum à 16h00 pour le déjeuner et
00h00 pour le diner.*

Merci de votre compréhension.

viandes d'origine française
Liste des allergènes disponible sur simple demande

MENU DU MARCHÉ

L'inspiration du moment de notre Chef
directement dans votre assiette !

Entrée - Plat - Dessert 39€

*Au choix parmi la carte du déjeuner - Uniquement du mercredi au vendredi
midi hors jours fériés*

AU DÉJEUNER



Entrées

Le Haddock fumé

En soupe façon Collen Skunk, poireaux et pomme de terre

Le Radis Noir

En salade, à la poitrine forêt noire

Plats principaux

Le Poulet du bourbonnais

De l'aile à la cuisse, purée de pomme de terre et sauce aux champignons

Coques et moules

Ecume relevée, Saint Jacques en mousseline, légumes à pot au feu

Desserts

Les Fromages

De la Maison Marc Janin Meilleur Ouvrier de France

La Tarte au chocolat

Servie tiède, glace à la fève de tonka

Fraîcheur d'agrumes

Cake moelleux au citron, sirop au poivre de Sichuan

Volaille origine France