

# LA CARTE

## Entrées

Prix TTC service compris

### La Betterave

Cuite au naturel, crackers de riz vénéré, chèvre et framboises fraîches 18 €

### Le Bœuf maturé

Façon terre et mer, en tartare aux huîtres 22 €

### Le Céleri

En rémoulade au raifort, truite fumée et citron confit 20 €

## Plats principaux

### Le Safran

De nos régions, comme une paëlla au freekeh, vin jaune et chorizo 34 €

### Le Thon

Grillé, déclinaison de courgettes, sauce grenobloise 38 €

### La Canette

Cuite en feuille de bambou, purée d'amande, navet rôti, cerise poêlée 38 €

## Desserts

### Les Fromages

De la Maison Marc Janin Meilleur Ouvrier de France 14 €

### La Vanille

Intense, millionnaire shortbread, feuilletage caramélisé et fève de tonka 15 €

### La Fraise

Fraîche, crémeux de verveine, moelleux aux amandes, opaline et sorbet à la fraise 14 €

### Le Curry vert

Dessert sélectionné à la finale du Championnat de France des desserts par Louise Begrand 16 €

Veau & Bœuf origine France | Liste des allergènes disponible sur simple demande

# MENU DU CHEF

En 6 services

Je vous invite à la découverte des meilleurs produits du moment, et emmène tous vos sens dans une balade gourmande au cœur du Parc Micaud.

Pour sublimer votre expérience gustative, un accord mets et vins adapté vous est également proposé. Bonne dégustation.

Prix TTC service compris

Prix unique par personne sans fromages 95 €

Menu avec assiette de fromages Marc Janin MOF 105 €

6 verres de 8 cl

Accord mets et vins 60 €

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