

# NOTRE CARTE

---

## ENTRÉES

ACCRAIS DE LIEU NOIR,  
SAUCE CHIEN FERMENTÉE

- 13€

ASPERGES BLANCHES GRILLÉES,  
GLACE À L'ESTRAGON

- 14€

FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS,  
INSERT À LA MANGUE,  
CRÈME DE FRUITS ROUGES DE SAISON

- 18€

RAVIOLE DE COCHON CONFIT  
HUIT HEURES, JUS AUX HERBES

- 13€



---

## VIANDES

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE,  
RAGOÛT DE COCOS BLANCS FAÇON PISTOU

- 28€

CARPACCIO DE BAR DE LIGNE, FÉVEROLES,  
PICKLES ET AMANDES TORRÉFIÉES

- 27€

BOUCHÉE À LA REINE DE RIS DE VEAU  
GRILLÉS, SAUCE NANTUA, CÉLERI-RAVE CUIT  
À BASSE TEMPÉRATURE TOUTE UNE NUIT

- 29€

CHOU FARCI À L'EFFILOCHÉ DE COCHON,  
CRÈME DE PANAIS ET CHIPS  
DE JAMBON NOIR

- 28€

---

## POISSONS

DOS DE LIEU NOIR,  
SEGMENT DE CHOU-FLEUR RÔTI,  
CONFIT AU BEURRE ET AUX AROMATES,  
SAUCE CURRY ROUGE

- 29€



---

## DESSERTS

ENTREMETS AU FROMAGE FRAIS  
ET CITRON CÉDRAT

- 12€

TARTE AU CITRON YUZU  
ET GLACE MAISON À L'HUILE D'OLIVE  
DE LA MAISON LEYDIER

- 12€

FINANCIER AU CHOCOLAT NOIR,  
MOUSSE AU CHOCOLAT  
ET CRÈME AU CHOCOLAT

- 12€

BABA AU RHUM  
ET CRÈME VÉGÉTALE À LA VANILLE

- 12€

ASSIETTE DE FROMAGES

- 11€

