

NOS ENTREES

**SALADE DE
LÉGUMES CROQUANTS 19 €**
avec poulet si souhaité

CHEESECAKE SAUMON FUMÉ 22 €
sur son lit macaron, chocolat
blanc wasabi

FOIE GRAS POËLÉ 28 €
poire en déclinaison, marron
glacé et poudre de marron

SAINT JACQUES SNACKÉES 24 €
crème de Brocolis, orange en
2 façons et crème de thym

LES HUITRES
sur demande selon disponibilités

x6 / 25 €
x12 / 48 €

*tarifs nets taxes et services
compris, hors boissons
sans gluten et liste des
allergènes sur demande*

NOS PLATS

**COTE DE BOEUF A PARTAGER
55 € PAR PERSONNE**
pour 2 personnes minimum

ENTRECOTE MATUREE 35 €
tendreté et goût intense

LINGUINE TRUFFÉES 26 €
au parfum de truffe et aux
saveurs délicates

TOM KHA KAÏ 28 €
Harmonie de Coco, Poulet et
Saveurs Citronnées
option végété disponible

LA LANGOUSTINE 30 €
Déclinaisons de Topinambour
et Pâtisson Doré

ANGUILLE FUMÉE 30 €
Chou Garni aux notes de
Pomme et Chorizo

**BURGER DE NOS MONTAGNES
28 €**
Sucrine rôtie, tomate noire de
crimée rotie, raclette,
cornichons et crème de lard

NOS DESSERTS

**FINGER CITRON, DÉLICATESSE
ACIDULÉE ET MODERNE 15 €**

**NOUGAT GLACÉ, DOUCEUR
INTEMPORELLE 15 €**

**LA CLÉMENTINE
SUBLIMÉE ET REVISITÉE 15 €**

**CHARIOT DE FROMAGES DE
NOS RÉGIONS 15 €**

ENFANTS

-12 ans

COQUILLETES ET TRUFFE 18 €
parfums intenses...

NOS PÂTES 15 €
carbonara, bolognaise ou
napolitaine au choix

STEACK HACHÉ 15 €

**NUGGETS DE POISSON OU
POULET 15 €**
accompagnement au choix
frites, salade, purée truffée,
légumes croquants