

# | Les Menus

## | Menu du Parvis

38,50 €

Pressée de lièvre, betteraves-myrtilles,  
crèmeux de châtaignes

ou

Œuf coque sans coque, émulsion et  
poêlée de champignons des bois

-

Volaille farcie cuite à basse température,  
cannelloni à la crème de foie gras

ou

Dos de lieu rôti, risotto safrané aux  
coques, beurre blanc au jus de crevettes

-

Délice chocolat lacté, noisettes torréfiées  
et marmelade de citron

ou

Sablé fin aux poires, crème d'amandes et  
caramel à la fleur de sel

## | Menu du Marché

Servi uniquement le midi  
du mardi au vendredi (sauf jours fériés)

**Entrée, plat ou plat, dessert : 23 €**

**Entrée, plat, dessert : 26,50 €**

(sur présentoir)

## | Menu Confiance

65 € / personne

### Menu à 6 plats pour l'ensemble des convives de la table

*Laissez-vous guider dans un parcours  
gastronomique décidé à la minute  
avec les meilleurs produits du moment.*

### | Informations

**Les plats sont « faits maison » et élaborés  
sur place à partir de produits bruts.**

Pour toute commande d'un plat en direct  
à la carte (sans entrée),  
l'attente est d'environ 20 mn

**Tous nos tarifs s'entendent taxes et  
service compris**

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes  
(liste à votre disposition sur demande)

Tous nos plats sont « faits maison »  
dans le respect le plus stricte des  
règles d'hygiène.



## | La Carte

### | Les Entrées

Œuf coque sans coque, crème et poêlée de champignons des bois	20 €
Pressée de lièvre, betteraves-myrtilles, chantilly de châtaignes	20 €
Foie gras de canard, chutney de mirabelles, fèves de cacao, brioche dorée	27 €
Velouté de légumes anciens, champignons et quelques légumes frits (Vegan/sans gluten)	16 €

### | Les Viandes et Poissons

Volaille farcie cuite à basse température, cannelloni à la crème de foie gras	26 €
Rognons de veau, tourte paysanne, oignons grelots caramélisés	29 €
Côte de boeuf, pommes Pont-neuf, véritable Béarnaise ou sauce aux cèpes (Pour 2 personnes, environ 1,2 Kg)	88 €
Dos de lieu rôti, risotto safrané aux coques, beurre blanc au jus de crevettes	26 €
Saint Jacques dorées, croustilles de noix, panais et émulsion des bois	30 €
Tagliatelles konjac aux légumes et champignons des bois (Vegan/sans gluten)	18 €

### | Les Desserts (à commander en début de repas) 11 €

Vacherin clémentines, sorbet mandarine-gingembre (Vegan/sans gluten)	
Délice chocolat lacté, noisettes torréfiées et marmelade au citron	
Sablé fin aux poires, crème d'amandes et caramel à la fleur de sel	
Assiette des 3 fromages affinés, mesclun à l'huile de noisette, figues du Parvis	

**| Certains plats sont disponibles à emporter en profitant de -10% de réduction sur les prix affichés**