

| Les Menus

| Menu du Parvis

41,00 €

Marbré de caille aux légumes d'automne,
vinaigrette à l'huile de truffe

ou

Quenelles de langoustine, champignons
sauvages et émulsion de carapace

-

Lièvre farci au foie gras, conchigli et
échalions au vert-jus

ou

Le poisson selon arrivage, risotto,
encornet et Parmesan,
cresson de fontaine

-

Rencontre entre la pomme et le caramel,
coulis de cidre

ou

Dacquoise chocolat-café
croquant noisettes et glace arabica

| Menu du Marché

27,50 €
(sur présentoir)

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

| Menu Confiance

66 € / 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

Marbré de caille aux légumes d'automne, vinaigrette à l'huile de truffe	19 €
Quenelle de langoustines, champignons sauvages, émulsion de carapace	20 €
Œuf coque sans coque, crème de cèpe, bulbes de cerfeuil et potimarron	22 €
Foie gras de canard, marmelade de coing et poire, gelée de coing	27 €
Velouté de potimarron, brunoise d'anciens légumes, jus de persil (Vegan/sans gluten)	18 €

| Les Viandes et Poissons

Lièvre farci au foie gras, conchigli et échalions au vert-jus	28 €
Ris de veau ou filet de bœuf en croûte de châtaignes, jus d'oignons doux, galette de pommes de terre	33 €
Le poisson selon arrivage, risotto, encornet et Parmesan, cresson de fontaine	28 €
Noix de Saint Jacques juste dorées, noisettes et légumes oubliés	32 €
Tagliatelles de Konjac, champignons et salsifis (Vegan/sans gluten)	21 €

| Les Desserts (à commander en début de repas) 12 €

Rencontre entre la pomme et le caramel, coulis de cidre (Ce dessert peut être adapté Vegan et sans gluten)	
Dacquoise chocolat-café, croquant noisettes et glace arabica	
Baba à l'infusion d'agrumes et Cognac, crème épaisse légèrement vanillée	
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