



Carte du 1er avril au 30 juin

2026

Prix :75,00€

Menu Plaine

Tartare de veau, nuage de petits pois à la marjolaine & tuile croustillante

Dodine de volaille fermière, jus aux morilles, gnocchi de pommes de terre, huile de basilic & citron confit

Croustillant chocolat noir, mousse légère & éclats de fèves torréfiées, sorbet framboise

Mignardises

Menu Salin

Loup comme un gravlax aux perles de citron, huile d'olive à l'aneth & jeunes pousses aux pétales de fleurs

Lotte confite dans une huile parfumée à la sarriette, jus de bouillabaisse, légumes croquants à l'anis

Rhubarbe marinée à la vanille, sorbet fraise confite

Mignardises

Menu Végétal

Duo d'asperges vertes et blanches, sabayon twisté au citron caviar & fleurs de bourrache

Raviole ouverte, concassé de tomates confites & amandes, jus végétal corsé

Déclinaison de fruits rouges, chantilly légère au fromage blanc & granité de framboise

Mignardises