

Entrées

<i>Foie gras de canard, shizo vert, Litchi et Saké</i>	27€
<i>Brouillade d'œufs à la truffe du Périgord</i>	35€
<i>Velouté de butternut, noisettes et Fenalar Norvégien</i>	23€
<i>Tatin de navets, et crèmeux d'Ossau Iraty et cerises noires confites</i>	28€
<i>Ravioles végétales, haddock pommes vertes et cresson</i>	26€

Plats

<i>Ris de Veau Français, aux saveurs des Amériques</i>	41€
<i>Filet de Saint pierre, épinards et cerfeuil tubéreux, sauce safranée</i>	38€
<i>Noix de Saint Jacques rôties autour des Betteraves, écume marinière</i>	39€
<i>Joue de Porc comme une Carbonnade et fettuccine</i>	28€
<i>Filet de Bœuf de l'Aubrac, salsifis glacés à la truffe et pressé de pommes de terre au comté 30 mois d'affinage</i>	45€

Fromages

<i>Assiette de fromages affinés de Stéphane Leroy</i>	15€
<i>Le Fromage travaillé du moment</i>	12€

Desserts

<i>La Clémentine de Corse et Vanille gourmande</i>	14€
<i>Le Trompe L'œil du moment...</i>	14€
<i>Le Chocolat et la fève de Tonka</i>	14€
<i>Le Citron meringué</i>	14€