

## 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