

-tous les produits de la carte ont été sélectionnés avec soin par le chef, Thomas Hubert -

### Les entrées

- . **SAUMON EN GRAVLAX**/ pané aux herbes fraîches- persil & coriandre- /condiment citrons confits/ roquette... 13
- . **ARTICHAUTS À LA BARIGOULE** / escalope de foie gras poêlé/ bouillon de volaille corsé/ chips d' artichauts/ noisettes grillées... 15
- . **NOIX DE SAINT-JACQUES DE NORMANDIE POÊLÉE**/ crémeux de chou-fleur/ chou kale rôti/ râpé de citons Pays... 14

### Les plats

- . **RETOUR DE PÊCHE RÔTI**/ purée d' artichaut au miel/ lentilles du Puy/ carottes & fenouils cuits à la plancha/ réduction soupe de poisson...24
- . **PIÈCE DE VEAU RÔTIE**/ purée de carottes au xawash-cumin & coriandre- / radicchios braisés/ carottes, petits pois & pommes de terre grenailles sautés/ jus réduit... 25
- . **RISOTTO INTÉGRAL -RISERVA SAN MASSIMO-** / au parmesan 24 mois/ pancetta grillée / poireaux croustillants/ jus réduit ... 20

### La pièce à partager

- . **LA BELLE CÔTE DE BŒUF DU PIÉMONT RÔTIE** -légumes de saison & pommes de terre grenailles sautés/ jus réduit -(pour 2 personnes)  
35.00€/pers-
- . **LA SOLE MEUNIÈRE** -légumes en cocotte/ jus réduit -(pour 2 personnes)  
28.00€/pers-

### Le menu dégustation (le soir)

EN 5 SERVICES POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

55.00€/ PERSONNE

Bon Appétit à Tous !!!!  
Euros)

(Service et Taxes Inclus, Tous les prix indiqués sont en