

## LA SAISON

Œuf bio cuit coulant / « pickles » champignons / « lait » de cèpes

Marbré lapereau / foie gras, végétaux & salade « pea »

« Tacos » chair de tourteau / tomates « Zebra » & « Chimichurri » & sel fumé

(Suppl. 7€) Foie gras frais de canard au naturel / pulpe poire tapée

---

Merlu / aïoli crémeux & radis / tétragones

Cabillaud vapeur / légumes verts / sauce vierge aux olives « Taggiasche »

---

« Tournedos » de veau braisé / champignons / « houmous » cocos & jus court  
Filet de canette « Apicius » / carottes caramélisées / pulpe carotte & gingembre

---

« Récré » fromages de chèvre / tomates

Saint-nectaire & pomme fruits

---

Chocolat & framboises / miettes chocolat & glace chocolat

Bavarois vanille / pomme rôtie au miel / crème glacée « Nuts »

Tartelette fruits rouges / sorbet / crémeux yaourt vanille

**45€** (Entrée / plat / fromage / dessert)

**59€** (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

## LA SAISON

Œuf bio cuit coulant / « pickles » champignons / « lait » de cèpes

Marbré lapereau / foie gras, végétaux & salade « pea »

« Tacos » chair de tourteau / tomates « Zebra » & « Chimichurri » & sel fumé

(Suppl. 7€) Foie gras frais de canard au naturel / pulpe poire tapée

---

Merlu / aïoli crémeux & radis / tétragones

Cabillaud vapeur / légumes verts / sauce vierge aux olives « Taggiasche »

---

« Tournedos » de veau braisé / champignons / « houmous » cocos & jus court  
Filet de canette « Apicius » / carottes caramélisées / pulpe carotte & gingembre

---

« Récré » fromages de chèvre / tomates

Saint-nectaire & pomme fruits

---

Chocolat & framboises / miettes chocolat & glace chocolat

Bavarois vanille / pomme rôtie au miel / crème glacée « Nuts »

Tartelette fruits rouges / sorbet / crémeux yaourt vanille

**45€** (Entrée / plat / fromage / dessert)

**59€** (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

## LA SAISON

Œuf bio cuit coulant / « pickles » champignons / « lait » de cèpes

Marbré lapereau / foie gras, végétaux & salade « pea »

« Tacos » chair de tourteau / tomates « Zebra » & « Chimichurri » & sel fumé

(Suppl. 7€) Foie gras frais de canard au naturel / pulpe poire tapée

---

Merlu / aïoli crémeux & radis / tétragones

Cabillaud vapeur / légumes verts / sauce vierge aux olives « Taggiasche »

---

« Tournedos » de veau braisé / champignons / « houmous » cocos & jus court  
Filet de canette « Apicius » / carottes caramélisées / pulpe carotte & gingembre

---

« Récré » fromages de chèvre / tomates

Saint-nectaire & pomme fruits

---

Chocolat & framboises / miettes chocolat & glace chocolat

Bavarois vanille / pomme rôtie au miel / crème glacée « Nuts »

Tartelette fruits rouges / sorbet / crémeux yaourt vanille

**45€** (Entrée / plat / fromage / dessert)

**59€** (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

## LA SAISON

Œuf bio cuit coulant / « pickles » champignons / « lait » de cèpes

Marbré lapereau / foie gras, végétaux & salade « pea »

« Tacos » chair de tourteau / tomates « Zebra » & « Chimichurri » & sel fumé

(Suppl. 7€) Foie gras frais de canard au naturel / pulpe poire tapée

---

Merlu / aïoli crémeux & radis / tétragones

Cabillaud vapeur / légumes verts / sauce vierge aux olives « Taggiasche »

---

« Tournedos » de veau braisé / champignons / « houmous » cocos & jus court  
Filet de canette « Apicius » / carottes caramélisées / pulpe carotte & gingembre

---

« Récré » fromages de chèvre / tomates

Saint-nectaire & pomme fruits

---

Chocolat & framboises / miettes chocolat & glace chocolat

Bavarois vanille / pomme rôtie au miel / crème glacée « Nuts »

Tartelette fruits rouges / sorbet / crémeux yaourt vanille

**45€** (Entrée / plat / fromage / dessert)

**59€** (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

## LA SAISON

Œuf bio cuit coulant / « pickles » champignons / « lait » de cèpes

Marbré lapereau / foie gras, végétaux & salade « pea »

« Tacos » chair de tourteau / tomates « Zebra » & « Chimichurri » & sel fumé

(Suppl. 7€) Foie gras frais de canard au naturel / pulpe poire tapée

---

Merlu / aïoli crémeux & radis / tétragones

Cabillaud vapeur / légumes verts / sauce vierge aux olives « Taggiasche »

---

« Tournedos » de veau braisé / champignons / « houmous » cocos & jus court  
Filet de canette « Apicius » / carottes caramélisées / pulpe carotte & gingembre

---

« Récré » fromages de chèvre / tomates

Saint-nectaire & pomme fruits

---

Chocolat & framboises / miettes chocolat & glace chocolat

Bavarois vanille / pomme rôtie au miel / crème glacée « Nuts »

Tartelette fruits rouges / sorbet / crémeux yaourt vanille

**45€** (Entrée / plat / fromage / dessert)

**59€** (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

## LA SAISON

Œuf bio cuit coulant / « pickles » champignons / « lait » de cèpes

Marbré lapereau / foie gras, végétaux & salade « pea »

« Tacos » chair de tourteau / tomates « Zebra » & « Chimichurri » & sel fumé

(Suppl. 7€) Foie gras frais de canard au naturel / pulpe poire tapée

---

Merlu / aïoli crémeux & radis / tétragones

Cabillaud vapeur / légumes verts / sauce vierge aux olives « Taggiasche »

---

« Tournedos » de veau braisé / champignons / « houmous » cocos & jus court  
Filet de canette « Apicius » / carottes caramélisées / pulpe carotte & gingembre

---

« Récré » fromages de chèvre / tomates

Saint-nectaire & pomme fruits

---

Chocolat & framboises / miettes chocolat & glace chocolat

Bavarois vanille / pomme rôtie au miel / crème glacée « Nuts »

Tartelette fruits rouges / sorbet / crémeux yaourt vanille

**45€** (Entrée / plat / fromage / dessert)

**59€** (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

## LA SAISON

Œuf bio cuit coulant / « pickles » champignons / « lait » de cèpes

Marbré lapereau / foie gras, végétaux & salade « pea »

« Tacos » chair de tourteau / tomates « Zebra » & « Chimichurri » & sel fumé

(Suppl. 7€) Foie gras frais de canard au naturel / pulpe poire tapée

---

Merlu / aïoli crémeux & radis / tétragones

Cabillaud vapeur / légumes verts / sauce vierge aux olives « Taggiasche »

---

« Tournedos » de veau braisé / champignons / « houmous » cocos & jus court  
Filet de canette « Apicius » / carottes caramélisées / pulpe carotte & gingembre

---

« Récré » fromages de chèvre / tomates

Saint-nectaire & pomme fruits

---

Chocolat & framboises / miettes chocolat & glace chocolat

Bavarois vanille / pomme rôtie au miel / crème glacée « Nuts »

Tartelette fruits rouges / sorbet / crémeux yaourt vanille

**45€** (Entrée / plat / fromage / dessert)

**59€** (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

## LA SAISON

Œuf bio cuit coulant / « pickles » champignons / « lait » de cèpes

Marbré lapereau / foie gras, végétaux & salade « pea »

« Tacos » chair de tourteau / tomates « Zebra » & « Chimichurri » & sel fumé

(Suppl. 7€) Foie gras frais de canard au naturel / pulpe poire tapée

---

Merlu / aïoli crémeux & radis / tétragones

Cabillaud vapeur / légumes verts / sauce vierge aux olives « Taggiasche »

---

« Tournedos » de veau braisé / champignons / « houmous » cocos & jus court  
Filet de canette « Apicius » / carottes caramélisées / pulpe carotte & gingembre

---

« Récré » fromages de chèvre / tomates

Saint-nectaire & pomme fruits

---

Chocolat & framboises / miettes chocolat & glace chocolat

Bavarois vanille / pomme rôtie au miel / crème glacée « Nuts »

Tartelette fruits rouges / sorbet / crémeux yaourt vanille

**45€** (Entrée / plat / fromage / dessert)

**59€** (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)



## LA SAISON

Œuf bio cuit coulant / « pickles » champignons / « lait » de cèpes

Marbré lapereau / foie gras, végétaux & salade « pea »

« Tacos » chair de tourteau / tomates « Zebra » & « Chimichurri » & sel fumé

(Suppl. 7€) Foie gras frais de canard au naturel / pulpe poire tapée

---

Merlu / aïoli crémeux & radis / tétragones

Cabillaud vapeur / légumes verts / sauce vierge aux olives « Taggiasche »

---

« Tournedos » de veau braisé / champignons / « houmous » cocos & jus court  
Filet de canette « Apicius » / carottes caramélisées / pulpe carotte & gingembre

---

« Récré » fromages de chèvre / tomates

Saint-nectaire & pomme fruits

---

Chocolat & framboises / miettes chocolat & glace chocolat

Bavarois vanille / pomme rôtie au miel / crème glacée « Nuts »

Tartelette fruits rouges / sorbet / crémeux yaourt vanille

**45€** (Entrée / plat / fromage / dessert)

**59€** (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

## LA SAISON

Œuf bio cuit coulant / « pickles » champignons / « lait » de cèpes

Marbré lapereau / foie gras, végétaux & salade « pea »

« Tacos » chair de tourteau / tomates « Zebra » & « Chimichurri » & sel fumé

(Suppl. 7€) Foie gras frais de canard au naturel / pulpe poire tapée

---

Merlu / aïoli crémeux & radis / tétragones

Cabillaud vapeur / légumes verts / sauce vierge aux olives « Taggiasche »

---

« Tournedos » de veau braisé / champignons / « houmous » cocos & jus court  
Filet de canette « Apicius » / carottes caramélisées / pulpe carotte & gingembre

---

« Récré » fromages de chèvre / tomates

Saint-nectaire & pomme fruits

---

Chocolat & framboises / miettes chocolat & glace chocolat

Bavarois vanille / pomme rôtie au miel / crème glacée « Nuts »

Tartelette fruits rouges / sorbet / crémeux yaourt vanille

**45€** (Entrée / plat / fromage / dessert)

**59€** (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

## LA SAISON

Œuf bio cuit coulant / « pickles » champignons / « lait » de cèpes

Marbré lapereau / foie gras, végétaux & salade « pea »

« Tacos » chair de tourteau / tomates « Zebra » & « Chimichurri » & sel fumé

(Suppl. 7€) Foie gras frais de canard au naturel / pulpe poire tapée

---

Merlu / aïoli crémeux & radis / tétragones

Cabillaud vapeur / légumes verts / sauce vierge aux olives « Taggiasche »

---

« Tournedos » de veau braisé / champignons / « houmous » cocos & jus court  
Filet de canette « Apicius » / carottes caramélisées / pulpe carotte & gingembre

---

« Récré » fromages de chèvre / tomates

Saint-nectaire & pomme fruits

---

Chocolat & framboises / miettes chocolat & glace chocolat

Bavarois vanille / pomme rôtie au miel / crème glacée « Nuts »

Tartelette fruits rouges / sorbet / crémeux yaourt vanille

**45€** (Entrée / plat / fromage / dessert)

**59€** (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

## LA SAISON

Œuf bio cuit coulant / « pickles » champignons / « lait » de cèpes

Marbré lapereau / foie gras, végétaux & salade « pea »

« Tacos » chair de tourteau / tomates « Zebra » & « Chimichurri » & sel fumé

(Suppl. 7€) Foie gras frais de canard au naturel / pulpe poire tapée

---

Merlu / aïoli crémeux & radis / tétragones

Cabillaud vapeur / légumes verts / sauce vierge aux olives « Taggiasche »

---

« Tournedos » de veau braisé / champignons / « houmous » cocos & jus court  
Filet de canette « Apicius » / carottes caramélisées / pulpe carotte & gingembre

---

« Récré » fromages de chèvre / tomates

Saint-nectaire & pomme fruits

---

Chocolat & framboises / miettes chocolat & glace chocolat

Bavarois vanille / pomme rôtie au miel / crème glacée « Nuts »

Tartelette fruits rouges / sorbet / crémeux yaourt vanille

**45€** (Entrée / plat / fromage / dessert)

**59€** (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

## LA SAISON

Œuf bio cuit coulant / « pickles » champignons / « lait » de cèpes

Marbré lapereau / foie gras, végétaux & salade « pea »

« Tacos » chair de tourteau / tomates « Zebra » & « Chimichurri » & sel fumé

(Suppl. 7€) Foie gras frais de canard au naturel / pulpe poire tapée

---

Merlu / aïoli crémeux & radis / tétragones

Cabillaud vapeur / légumes verts / sauce vierge aux olives « Taggiasche »

---

« Tournedos » de veau braisé / champignons / « houmous » cocos & jus court  
Filet de canette « Apicius » / carottes caramélisées / pulpe carotte & gingembre

---

« Récré » fromages de chèvre / tomates

Saint-nectaire & pomme fruits

---

Chocolat & framboises / miettes chocolat & glace chocolat

Bavarois vanille / pomme rôtie au miel / crème glacée « Nuts »

Tartelette fruits rouges / sorbet / crémeux yaourt vanille

**45€** (Entrée / plat / fromage / dessert)

**59€** (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

## LA SAISON

Œuf bio cuit coulant / « pickles » champignons / « lait » de cèpes

Marbré lapereau / foie gras, végétaux & salade « pea »

« Tacos » chair de tourteau / tomates « Zebra » & « Chimichurri » & sel fumé

(Suppl. 7€) Foie gras frais de canard au naturel / pulpe poire tapée

---

Merlu / aïoli crémeux & radis / tétragones

Cabillaud vapeur / légumes verts / sauce vierge aux olives « Taggiasche »

---

« Tournedos » de veau braisé / champignons / « houmous » cocos & jus court  
Filet de canette « Apicius » / carottes caramélisées / pulpe carotte & gingembre

---

« Récré » fromages de chèvre / tomates

Saint-nectaire & pomme fruits

---

Chocolat & framboises / miettes chocolat & glace chocolat

Bavarois vanille / pomme rôtie au miel / crème glacée « Nuts »

Tartelette fruits rouges / sorbet / crémeux yaourt vanille

**45€** (Entrée / plat / fromage / dessert)

**59€** (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

## LA SAISON

Œuf bio cuit coulant / « pickles » champignons / « lait » de cèpes

Marbré lapereau / foie gras, végétaux & salade « pea »

« Tacos » chair de tourteau / tomates « Zebra » & « Chimichurri » & sel fumé

(Suppl. 7€) Foie gras frais de canard au naturel / pulpe poire tapée

---

Merlu / aïoli crémeux & radis / tétragones

Cabillaud vapeur / légumes verts / sauce vierge aux olives « Taggiasche »

---

« Tournedos » de veau braisé / champignons / « houmous » cocos & jus court  
Filet de canette « Apicius » / carottes caramélisées / pulpe carotte & gingembre

---

« Récré » fromages de chèvre / tomates

Saint-nectaire & pomme fruits

---

Chocolat & framboises / miettes chocolat & glace chocolat

Bavarois vanille / pomme rôtie au miel / crème glacée « Nuts »

Tartelette fruits rouges / sorbet / crémeux yaourt vanille

**45€** (Entrée / plat / fromage / dessert)

**59€** (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

## LA SAISON

Œuf bio cuit coulant / « pickles » champignons / « lait » de cèpes

Marbré lapereau / foie gras, végétaux & salade « pea »

« Tacos » chair de tourteau / tomates « Zebra » & « Chimichurri » & sel fumé

(Suppl. 7€) Foie gras frais de canard au naturel / pulpe poire tapée

---

Merlu / aïoli crémeux & radis / tétragones

Cabillaud vapeur / légumes verts / sauce vierge aux olives « Taggiasche »

---

« Tournedos » de veau braisé / champignons / « houmous » cocos & jus court  
Filet de canette « Apicius » / carottes caramélisées / pulpe carotte & gingembre

---

« Récré » fromages de chèvre / tomates

Saint-nectaire & pomme fruits

---

Chocolat & framboises / miettes chocolat & glace chocolat

Bavarois vanille / pomme rôtie au miel / crème glacée « Nuts »

Tartelette fruits rouges / sorbet / crémeux yaourt vanille

**45€** (Entrée / plat / fromage / dessert)

**59€** (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)



## LA SAISON

Œuf bio cuit coulant / « pickles » champignons / « lait » de cèpes

Marbré lapereau / foie gras, végétaux & salade « pea »

« Tacos » chair de tourteau / tomates « Zebra » & « Chimichurri » & sel fumé

(Suppl. 7€) Foie gras frais de canard au naturel / pulpe poire tapée

---

Merlu / aïoli crémeux & radis / tétragones

Cabillaud vapeur / légumes verts / sauce vierge aux olives « Taggiasche »

---

« Tournedos » de veau braisé / champignons / « houmous » cocos & jus court  
Filet de canette « Apicius » / carottes caramélisées / pulpe carotte & gingembre

---

« Récré » fromages de chèvre / tomates

Saint-nectaire & pomme fruits

---

Chocolat & framboises / miettes chocolat & glace chocolat

Bavarois vanille / pomme rôtie au miel / crème glacée « Nuts »

Tartelette fruits rouges / sorbet / crémeux yaourt vanille

**45€** (Entrée / plat / fromage / dessert)

**59€** (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

## LA SAISON

Œuf bio cuit coulant / « pickles » champignons / « lait » de cèpes

Marbré lapereau / foie gras, végétaux & salade « pea »

« Tacos » chair de tourteau / tomates « Zebra » & « Chimichurri » & sel fumé

(Suppl. 7€) Foie gras frais de canard au naturel / pulpe poire tapée

---

Merlu / aïoli crémeux & radis / tétragones

Cabillaud vapeur / légumes verts / sauce vierge aux olives « Taggiasche »

---

« Tournedos » de veau braisé / champignons / « houmous » cocos & jus court  
Filet de canette « Apicius » / carottes caramélisées / pulpe carotte & gingembre

---

« Récré » fromages de chèvre / tomates

Saint-nectaire & pomme fruits

---

Chocolat & framboises / miettes chocolat & glace chocolat

Bavarois vanille / pomme rôtie au miel / crème glacée « Nuts »

Tartelette fruits rouges / sorbet / crémeux yaourt vanille

**45€** (Entrée / plat / fromage / dessert)

**59€** (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

## LA SAISON

Œuf bio cuit coulant / « pickles » champignons / « lait » de cèpes

Marbré lapereau / foie gras, végétaux & salade « pea »

« Tacos » chair de tourteau / tomates « Zebra » & « Chimichurri » & sel fumé

(Suppl. 7€) Foie gras frais de canard au naturel / pulpe poire tapée

---

Merlu / aïoli crémeux & radis / tétragones

Cabillaud vapeur / légumes verts / sauce vierge aux olives « Taggiasche »

---

« Tournedos » de veau braisé / champignons / « houmous » cocos & jus court  
Filet de canette « Apicius » / carottes caramélisées / pulpe carotte & gingembre

---

« Récré » fromages de chèvre / tomates

Saint-nectaire & pomme fruits

---

Chocolat & framboises / miettes chocolat & glace chocolat

Bavarois vanille / pomme rôtie au miel / crème glacée « Nuts »

Tartelette fruits rouges / sorbet / crémeux yaourt vanille

**45€** (Entrée / plat / fromage / dessert)

**59€** (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

## LA SAISON

Œuf bio cuit coulant / « pickles » champignons / « lait » de cèpes

Marbré lapereau / foie gras, végétaux & salade « pea »

« Tacos » chair de tourteau / tomates « Zebra » & « Chimichurri » & sel fumé

(Suppl. 7€) Foie gras frais de canard au naturel / pulpe poire tapée

---

Merlu / aïoli crémeux & radis / tétragones

Cabillaud vapeur / légumes verts / sauce vierge aux olives « Taggiasche »

---

« Tournedos » de veau braisé / champignons / « houmous » cocos & jus court  
Filet de canette « Apicius » / carottes caramélisées / pulpe carotte & gingembre

---

« Récré » fromages de chèvre / tomates

Saint-nectaire & pomme fruits

---

Chocolat & framboises / miettes chocolat & glace chocolat

Bavarois vanille / pomme rôtie au miel / crème glacée « Nuts »

Tartelette fruits rouges / sorbet / crémeux yaourt vanille

**45€** (Entrée / plat / fromage / dessert)

**59€** (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

## LA SAISON

Œuf bio cuit coulant / « pickles » champignons / « lait » de cèpes

Marbré lapereau / foie gras, végétaux & salade « pea »

« Tacos » chair de tourteau / tomates « Zebra » & « Chimichurri » & sel fumé

(Suppl. 7€) Foie gras frais de canard au naturel / pulpe poire tapée

---

Merlu / aïoli crémeux & radis / tétragones

Cabillaud vapeur / légumes verts / sauce vierge aux olives « Taggiasche »

---

« Tournedos » de veau braisé / champignons / « houmous » cocos & jus court  
Filet de canette « Apicius » / carottes caramélisées / pulpe carotte & gingembre

---

« Récré » fromages de chèvre / tomates

Saint-nectaire & pomme fruits

---

Chocolat & framboises / miettes chocolat & glace chocolat

Bavarois vanille / pomme rôtie au miel / crème glacée « Nuts »

Tartelette fruits rouges / sorbet / crémeux yaourt vanille

**45€** (Entrée / plat / fromage / dessert)

**59€** (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

## LA SAISON

Œuf bio cuit coulant / « pickles » champignons / « lait » de cèpes

Marbré lapereau / foie gras, végétaux & salade « pea »

« Tacos » chair de tourteau / tomates « Zebra » & « Chimichurri » & sel fumé

(Suppl. 7€) Foie gras frais de canard au naturel / pulpe poire tapée

---

Merlu / aïoli crémeux & radis / tétragones

Cabillaud vapeur / légumes verts / sauce vierge aux olives « Taggiasche »

---

« Tournedos » de veau braisé / champignons / « houmous » cocos & jus court  
Filet de canette « Apicius » / carottes caramélisées / pulpe carotte & gingembre

---

« Récré » fromages de chèvre / tomates

Saint-nectaire & pomme fruits

---

Chocolat & framboises / miettes chocolat & glace chocolat

Bavarois vanille / pomme rôtie au miel / crème glacée « Nuts »

Tartelette fruits rouges / sorbet / crémeux yaourt vanille

**45€** (Entrée / plat / fromage / dessert)

**59€** (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

## LA SAISON

Œuf bio cuit coulant / « pickles » champignons / « lait » de cèpes

Marbré lapereau / foie gras, végétaux & salade « pea »

« Tacos » chair de tourteau / tomates « Zebra » & « Chimichurri » & sel fumé

(Suppl. 7€) Foie gras frais de canard au naturel / pulpe poire tapée

---

Merlu / aïoli crémeux & radis / tétragones

Cabillaud vapeur / légumes verts / sauce vierge aux olives « Taggiasche »

---

« Tournedos » de veau braisé / champignons / « houmous » cocos & jus court  
Filet de canette « Apicius » / carottes caramélisées / pulpe carotte & gingembre

---

« Récré » fromages de chèvre / tomates

Saint-nectaire & pomme fruits

---

Chocolat & framboises / miettes chocolat & glace chocolat

Bavarois vanille / pomme rôtie au miel / crème glacée « Nuts »

Tartelette fruits rouges / sorbet / crémeux yaourt vanille

**45€** (Entrée / plat / fromage / dessert)

**59€** (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

## LA SAISON

Œuf bio cuit coulant / « pickles » champignons / « lait » de cèpes

Marbré lapereau / foie gras, végétaux & salade « pea »

« Tacos » chair de tourteau / tomates « Zebra » & « Chimichurri » & sel fumé

(Suppl. 7€) Foie gras frais de canard au naturel / pulpe poire tapée

---

Merlu / aïoli crémeux & radis / tétragones

Cabillaud vapeur / légumes verts / sauce vierge aux olives « Taggiasche »

---

« Tournedos » de veau braisé / champignons / « houmous » cocos & jus court  
Filet de canette « Apicius » / carottes caramélisées / pulpe carotte & gingembre

---

« Récré » fromages de chèvre / tomates

Saint-nectaire & pomme fruits

---

Chocolat & framboises / miettes chocolat & glace chocolat

Bavarois vanille / pomme rôtie au miel / crème glacée « Nuts »

Tartelette fruits rouges / sorbet / crémeux yaourt vanille

**45€** (Entrée / plat / fromage / dessert)

**59€** (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)



## LA SAISON

Œuf bio cuit coulant / « pickles » champignons / « lait » de cèpes

Marbré lapereau / foie gras, végétaux & salade « pea »

« Tacos » chair de tourteau / tomates « Zebra » & « Chimichurri » & sel fumé

(Suppl. 7€) Foie gras frais de canard au naturel / pulpe poire tapée

---

Merlu / aïoli crémeux & radis / tétragones

Cabillaud vapeur / légumes verts / sauce vierge aux olives « Taggiasche »

---

« Tournedos » de veau braisé / champignons / « houmous » cocos & jus court

Filet de canette « Apicius » / carottes caramélisées / pulpe carotte & gingembre

---

« Récré » fromages de chèvre / tomates

Saint-nectaire & pomme fruits

---

Chocolat & framboises / miettes chocolat & glace chocolat

Bavarois vanille / pomme rôtie au miel / crème glacée « Nuts »

Tartelette fruits rouges / sorbet / crémeux yaourt vanille

**45€** (Entrée / plat / fromage / dessert)

**59€** (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)