



MENU DÉLICES

ENTRÉE + PLAT - 49€ / PLAT + DESSERT - 43€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT - 59€

ENTRÉES

L'HUÎTRE / 18€

Ravioles d'huîtres au yuzu, velouté d'épinards,
sarrasin soufflé

LA LANGOUSTINE / 19€

Langoustines panées, crème de topinambours,
vinaigrette truffée et copeaux de parmesan

LE FOIE GRAS / 21€

Foie gras mi-cuit du domaine de Lanvaux, pistaches,
confit d'oignons au vin épicé, pain d'épices

PLATS

LES SAINT-JACQUES / 32€

Saint-Jacques poêlées, risotto à la courge
butternut, sabayon au basilic

LE BŒUF / 32€

Filet de bœuf, pommes de terre grenailles
et carottes fanes, sauce bordelaise

LE PIGEON / 33€

Pigeon en deux cuissons, mousseline de carotte et petits
légumes de saison, crème de morilles

LES RIS DE VEAU / 35€

Cœur de ris de veau poêlé, mousseline de patate douce,
chou pak choï, jus réduit à la cardamome noire

FROMAGE OU DESSERTS

SÉSAME ET FRUITS EXOTIQUES / 12€

En pavlova – coque meringuée, compotée de mangue et fruit
de la passion, ganache montée au sésame noir, combava

LES CITRONS / 12€

Citron jaune, citron vert et citron caviar
en tartelette meringuée à notre façon

LE CHOCOLAT BZH / 12€

Mi-cuit au chocolat et sarrasin, crème anglaise
infusée à la fève tonka, sarrasin soufflé

LE FROMAGE / 12€

Fromages affinés de la fromagerie Moulin du Comte, chutney
de figue et oignon rouge