

Entrées



Les premières feuilles

Salade du moment change tous les jours au rythme de la saison

16€

Terrine de chevreuil

Chasse d'origine alsacienne, chevreuil élevé et abattu en France, composé de poitrine de cochon noix de Varacieux

12€

Au fil de l'eau

Saumon cuit à basse température, mariné à la vanille de l'île Maurice, mayonnaise wasabi baies rose

18€

Escargots

Escargots en persillade, cuit dans son beurre noisette

Les 6 / 12€ Les 12 / 22€

L'Oeuf P

Nuage de champignons parfumé à la truffe

19€

Plat Vegetarien

Gratin Raviolé

spécialité de la région, gratin de pâtes au fromage frais de chèvre et persil

14€

Farandole de légumes

légumes de saison

18€

Les Poissons

Cuisses de grenouilles

en persillade

25€

Poisson selon l'arrivage

Cuit à basse température, servie avec des petits légumes de saison

28€

Les Plats Canailles

Pressé de bœuf

Joue & langue de boeuf fondante

21€

Ris de veau

fondant et croustillant, sauce morilles

34€

Rognon de veau

Sauce moutarde à l'ancienne petit oignons

23€

Tête de veau & Langue de boeuf

Sauce gribiche

23€

Cabris aux morilles

Gratin dauphinois

32€

Faux filet de Bœuf

Maison Metzger 180g

26€

Magret de Canard

Sauce echalotte 150g

28€

Poulet Rôti

Roti à la broche pomme de terre

16€

Les Fromages

Chariot de fromage

Notre sélection de fromages affinés
12€

Les Desserts

Eclair à la noix de cajou

Un dessert créé tout en simplicité par le chef
9€

Petit Brun

Crème mascarpone café chocolat
9€

Coupe chartreuse

Glace chartreuse verte, Liveche, gel chartreuse
12€

Dessert aux fruits de saison

tout en douceur, pour finir le repas
9€

Chocolat de la maison Valrhona

Un dessert créé tout en simplicité par le chef
12€

Mi-cuit

Chocolat de la maison Valrhona

Un dessert créé tout en simplicité par le chef
10€

Crème brûlée vanille

Un dessert créé tout en simplicité par le chef
9€

Choux Chartreuse

Un dessert créé tout en simplicité par le chef
10€

Formule Déjeuner

Plat du jour – 19 €

Entrée + Plat + Dessert – 28 €

En Semaine les midis

Menu Page Blanche

Le menu Page Blanche est une invitation à nous confier votre table.

Au fil des saisons et de l'inspiration du moment, le chef Matthieu Gros imagine une succession de créations autour des plus beaux produits du jour. Chaque assiette devient une séquence d'un voyage culinaire où se mêlent précision, sensibilité et respect du produit. Laissez-vous guider par la créativité du chef et découvrez une expérience gastronomique unique, renouvelée au gré des arrivages et des saisons.

3 Séquences – 48 €

5 Séquences – 65 €

7 Séquences – 118 €

Merci de nous communiquer vos intolérances ou allergies

Menu composé uniquement par le chef
servi uniquement pour l'ensemble de la table