

Entrées

Au fil de l'eau . 19€

Truite de la pisciculture de chez Murgat - Pickel's
en nage acidulé yuzu - caviar de truite



Végétal 19€

fromage frais au noix de varacieux,
Courgette, Pomme Basilic, nuage à la chlorophylle.

L'inspiration du Chef 21€

Girolles de saison - Noix de Varacieux
Fois gras - chocolat Valrhona

Plat

Note iodé & Umami 28€

Crustacé - fumet de poisson - tapioca

Poisson selon l'arrivage 34€

Sauce safran de St Antoine de l'abbay de chez Carine Buisson'
caviar tobico wazabi

Viande cuite à la Braise 36€
au Barbecue Kamado

Sélectionné par le chef, Maison Metzger ou Laborie
Boeuf Angus ARGENTIN / Volaille de BRESSE / Pigeon Maison CHABERT/
Magret de canard ROUGIER / Veau de lait / Porc LABORIE

Dessert

Tout en gourmandise 12€

Selon l'inspiration du chef





Animés par une quête d'excellence et de sincérité, nous avons choisi de resserrer notre carte autour de trois entrées et trois plats.

Une écriture culinaire volontairement épurée, où chaque création naît de l'instant, portée par l'inspiration du Chef et la noblesse des produits de saison.

Chaque assiette se veut une expérience immersive, un dialogue subtil entre terroir et précision, où les producteurs locaux deviennent les véritables artisans de l'émotion.

Ce parti pris, exigeant et assumé, nous permet de magnifier l'essentiel : le goût, la justesse, et l'authenticité.

A L'ARDOISE

Formule Déjeuner

l'Amuse-bouche du Moment,

L'entrée, Le plat,

et le dessert

34 €

Servie uniquement le midi

(uniquement le midi du lundi au vendredi)

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 – 49€

6 Séquences – 69€

8 Séquences – 99 €

Merci de nous communiquer vos intolérances ou allergie

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

