

## Entrées

**Au fil de l'eau** Truite de chez Murgat, crémeux yuzu, caviar tobico Wasabi. **19€**

**Végétal** fromage frais au noix de varacieux, Courgette, Pomme Basilic, nuage à la chlorophylle. **19€**

**L'inspiration du Chef** Chocolat Millo Valrhona Foie Gras Mi-cuit Passion **21€**

**Note de Iode & Umami** Cabillaud Purple, choux rouge, taboulé de chouxfleure, aux agrumes. **24€**

## Plat

**Ris de veau** croustillant et fondant parfumé au sarrasin **38€**

**Légumes & des céréales végétal et bon !** **28€**

**Boeuf cuit à la Braise au Kamado** sélectionné par le chef, maison Metzger **36€**

### Poisson selon l'arrivage

Rôti au beurre moussieux fenouil et céleri écume iodée, jus réduit de coquillages **34€**

### Magret de canard

Rôti sur peau croustillante, jus réduit au poivre de Sichuan, mouseline de carotte **36€**

## LA CARTE



## Les Desserts

### Dessert Du Moment

réaliser pas le chef selon son inspiration **12€**

## Les Fromages

**Faisselle** à la crème **5€**

**Faisselle** au coulis de fruit rouge **6€**

**Assiette de fromages** affiné de la région **8€**



*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 €**

LE TEMPS D'UN DÉJEUNER

*(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*