



MENU ASTERALES

En 3 temps : Entrée, Plat & Dessert 74€

En 4 temps : Entrée, Poisson, Viande & Dessert 94€

Omble chevalier de chez Murgat, grillé sur la flamme,

Pomme de terre fumée, Garum & champignons
[à la carte 34€]

Ou

Noix de Saint-Jacques nacrées,

Brocoli confit, Kalamansi & jus de canard gras
[à la carte 34€]

Saint-Pierre glacé au beurre de truffe Uncinatum,

Héliantis, hollandaise à la Clairette de Die
[à la carte 48€]

Ou/Et

Le cochon de la Ferme des Colibris,

Poivre noir, courge & ricotta
[à la carte 48€]

Ou/Et

En supplément du menu (+18€)

Le lièvre à la Royale dans la tradition,

Tortellini aux champignons, sarriette & balsamique vieux
Recette lauréate championnat du monde de lièvre à la Royale 2017
[à la carte 65€]

Fromages affinés, sélection servie au chariot

[en supplément 15€]

Faisselle fermière, servie avec crème ou coulis

[en supplément 7€]

Clémentine pochée au safran,

Croustillant aux épices & glace aux calissons
[à la carte 16€]

Ou

Chocolat Manjari de chez Valrhona,

Grenade & perles de sarrazin
[à la carte 16€]

Prix nets en euros, taxes & service inclus

Viandes Origine France



MENU DEGUSTATION 118€

[en 6 temps]

En cours de création...



MENU INTUITION 54€

[Retour du marché]

Entrée, Plat & Dessert



MENU ENFANT 17€

[jusqu'à 10 ans]

Plat et Dessert

**CARTE REDUITE POUR LES DINERS DU MARDI & DU MERCREDI SOIR !
(HORS VACANCES SCOLAIRES)**

SEUL LE MENU INTUITION [retour de Marché] EST DISPONIBLE :

ENTREE, PLAT & DESSERT* 54€

OÙ

ENTREE, POISSON, VIANDE & DESSERT* 74€

***(2 choix d'entrées, 1 poisson, 1 viande, 2 choix de desserts)**