



## 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)**