Les Desserts sont à choisir au moment de la commande
Merci de préciser à la commande toute intolérance & allergie

Nos Entrées…

- **LE POTIMARRON** 13€
  En velouté, marrons au beurre, huile de noix

LA SAINT-JACQUES 15€
En cassolette, patate douce, champignons et oignons caramélisé

LE FOIE GRAS 15€
En escalope poêlée, nouilles de riz, bouillon Dashi au saké, caperones

Nos Plats …

LE PALERON DE BOEUF, 24€
Cuit sept heures, écrasé de topinambour, crumble de noisettes, réduction de vin rouge

LE BAR, 26€
En filet brûlé, purée de panais au chocolat blanc, poêlée de champignons au beurre, sauce émulsionnée à la mangue et aux oignons

- **LE RISOTTO,** 20€
  Au champignons, huile de truffe, pétales de parmesan

Nos desserts …

- **LE CHOCOLAT** 11€
  En Streussel et crémeux, Emulsion Bailey's, glace café et nougatine
- **LE RIZ AU LAIT** 11€
  A la coco, réduction hibiscus, biscuit coco et poire
- **ASSIETTE DE FROMAGE** 14€

LE MENU ENFANT « PETIT CHARLES »

(PLAT & DESSERT)

18€

● **Végétarien**