

*« Nous sommes ici dans la forêt, ma cuisine doit rester vraie »
Bruno Poiré, Chef étoilé Michelin.*

Entrée + Plat + Dessert 61€ / Entrée + Plat ou Plat + Dessert 44€

Entrée au choix 18€

Bouillon corsé de volaille au foie gras

Full-bodied poultry broth with foie gras

Tonno Tonnato

*Tatin de carotte à la cardamome**

*Carrot tatin with cardamom**

Tartare de bœuf aromatique, jaune d'œuf confit à l'huile d'olive

Aromatic beef tartare, egg yolk confit with olive oil

*L'improvisation des jardiniers**

The improvised garden

Plat au choix 30€

Filet de bœuf grillé, aubergine au lard Colonnata, rafraîchi à la pastèque

Grilled beef fillet, eggplant with Colonnata bacon, refreshed with watermelon

Caille braisée, printanière de légumes

Braised quail, spring vegetables

Langoustines rôties, riz comme une paëlla

Roasted langoustines, rice like paëlla

Lieu jaune cuit en délicatesse, polenta crémeuse onctueuse

Delicately cooked pollack, smooth creamy polenta

Suggestion végétarienne Vegetarian suggestion**

*Nos gnocchis truffés * Our truffled gnocchi **

Dessert au choix 18€

Sélection de fromages de Marie Quatrehomme

Marie Quatrehomme's selection of cheeses

Tarte aux fraises meringuées

Strawberry meringue tart

Jardin de fruits Fruit garden

Finger chocolat lacté, glace vanille

Milk chocolate finger, vanilla ice cream

Pistache en pique-nique

Pistachio on a picnic