

## ENTRÉES

LE TOURTEAU ET CAVIAR CRISTAL  
avocat, huile basilic, tomate cocktail 52€

LE THON ROUGE  
en tartare, betterave chiogga, sauce ajo blanco 45€

L'ŒUF CUIT « ONSÉN » DE LA FERME DES GÂLACHES  
raviole de champignons, mousseux aux cèpes de la forêt 55€

LE JARDIN D'ERIC ROY  
légumes d'Eric Roy, crème d'oignons, brocoli, sauce César pecorino 48€

## PLATS

LE HOMARD BLEU  
artichauts, coriandre, sauce coco, citronnelle/curry et brioche vapeur 75€

LA DAURADE SEBASTE  
fenouil à l'orange et citron, sauce safran la Ferme du grand Balleau 66€

LE PIGEON RÔTI  
betterave, figue, vinaigre de myrtilles 70€

LE FILET DE VEAU  
girolles, purée de chou-fleur 64€

LE BŒUF WAGYU A4 (origine japonaise, de Kagoshima)  
croquettes bintje, sauce wasabina, poireaux fumés de la Sauvagerie 120€

## FROMAGES

FRANCK FAIVRE  
sélection de fromages 26€

LE BAVAROIS DE BRIE DE MEAUX  
associé à l'olive et au pollen 18€

## DESSERTS

LES FIGUES  
rôties au romarin, raviole fromage blanc citron vert 26€

LA POIRE ET LE CHOCOLAT  
cardamome et crème chocolat bio andoa 26€

LA POMME ET LA PASSION  
streusel cannelle, mousse vanille, sauce caramel 28€

Produits Facts Maison , Nos prix s'entendent toutes taxes et service compris

LE TOURTEAU ET CAVIAR CRISTAL  
avocat, huile de basilic, tomate cocktail

---

L'ŒUF CUIT « ONSÉN » DE LA FERME DES GÂLACHES  
raviole de champignons, crémeux aux cèpes de la forêt

---

LE HOMARD BLEU  
artichauts, coriandre, sauce coco, citronnelle/curry et brioche vapeur

---

LE PIGEON RÔTI  
betterave, figues, vinaigre de myrtilles

ou

LE BŒUF WAGYU A4, origine japonaise, de Kagoshima (supp +25€)  
croquettes bintje, sauce wasabina, poireaux fumés de la Sauvagerie

---

FRANCK FAIVRE  
Sélection de fromages

---

LA POMME ET LA PASSION  
streusel cannelle, mousse vanille, sauce caramel

Inspiration au voyage en 6 haltes à 140€  
servi pour l'ensemble de la table jusqu'à 13h00 au déjeuner et 21h00 au dîner

L'harmonie Mets et vins à 70€  
sélection de 6 verres de vin de 8cl

Produits Facts Maison  
Nos prix s'étendent toutes taxes et service compris



LE THON ROUGE  
en tartare, betterave chiogga, sauce ajo blanco

Ou

LE JARDIN D'ERIC ROY  
légumes, crème d'oignons, sauce césar pecorino

---

LA DAURADE SEBASTE

fenouil à l'orange et citron, sauce safran de la Ferme du grand Balleau

---

LE FILET MIGNON DE VEAU  
girolles, purée de chou-fleur

---

LE BAVAROIS DE BRIE DE MEAUX  
associé à l'olive et au pollen

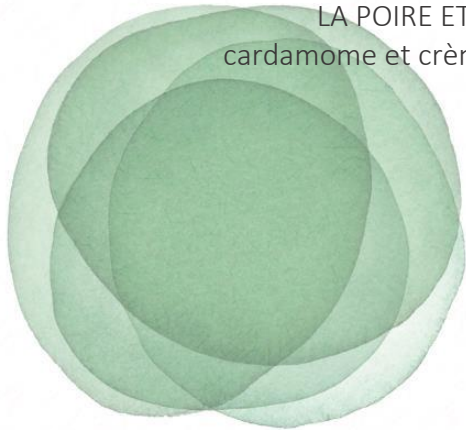
---

LES FIGUES

rôties au romarin, raviole fromage blanc citron vert

OU

LA POIRE ET LE CHOCOLAT  
cardamome et crème chocolat bio andoa



Promenade en 5 haltes à 90€

L'harmonie mets et vins à 60€  
sélection de 5 verres de vin de 8cL

Produits Faits Maison  
Nos prix s'étendent toutes taxes et service compris



LE THON ROUGE  
en tartare, betterave chiogga, sauce ajo blanco

---

LE FILET MIGNON DE VEAU  
girolles, purée de chou-fleur

---

LE BAVAROIS DE BRIE DE MEAUX  
associé à l'olive et au pollen

---

LES FIGUES

rôties au romarin, raviole fromage blanc citron vert



Balade en 4 haltes à 70€

Balade en 3 haltes à 50€  
servi uniquement pour le déjeuner en semaine (hors jours fériés)

L'harmonie mets et vins à 50€  
sélection de 4 verres de vin de 8cL

Produits Faits Maison  
Nos prix s'étendent toutes taxes et service compris