



<b>Menu du midi</b>	<b>62</b>
Le Voyage Culinaire en 6 Services (Pour toute la table)	89
Accords Mets & Vins	49

### ENTRÉES

<b>Bœuf local fumé bleu</b>	<b>17</b>
<i>Topinambours, laitue braisée, jus lié, mousse cardamome verte locale</i>	
Feta – Olives - Anchois	18

### PLATS

<b>Thazard Mi-cuit</b>	<b>37</b>
<i>Riz gluant, courgette carpette, jeunes légumes, bisque de langouste</i>	
Filet de Chapon cuisson exhaustive	40
<i>Sauce foie gras, Blette farcie de duxelle, shimeiji, cèleri rave</i>	

### DESSERTS

<b>Chocolat – Miso – Poire - Guinness</b>	<b>15</b>
Gouda – Ananas – Safran – Sésame noir	17

Merci de nous indiquer vos allergies !

Un vin vous a plu ?

Si nous l'avons en stock, vous pouvez repartir avec !



<b>Menu du midi</b>	<b>62</b>
Le Voyage Culinaire en 6 Services (Pour toute la table)	89
Accords Mets & Vins	49

### ENTRÉES

<b>Bœuf local fumé bleu</b>	<b>17</b>
<i>Topinambours, laitue braisée, jus lié, mousse cardamome verte locale</i>	
Feta – Olives - Anchois	18

### PLATS

<b>Thazard Mi-cuit</b>	<b>37</b>
<i>Riz gluant, courgette carpette, jeunes légumes, bisque de langouste</i>	
Filet de Chapon cuisson exhaustive	40
<i>Sauce foie gras, Blette farcie de duxelle, shimeiji, cèleri rave</i>	

### DESSERTS

<b>Chocolat – Miso – Poire - Guinness</b>	<b>15</b>
Gouda – Ananas – Safran – Sésame noir	17

Merci de nous indiquer vos allergies !

Un vin vous a plu ?

Si nous l'avons en stock, vous pouvez repartir avec !