— À LA CARTE —

ENTRÉES		DESSERTS	
Tartare de saumon frais, caviar avruga, shyso, mayonnaise wasabi	22€	Forêt noire revisitée, cerises amarena, mascarpone (Allergènes n°1, 2, 10)	12€
(Allergènes n°3, 7, 8, 9, 10, 11) Saint-Jacques Rossini, shiméji, sauce vinaigre balsamique (Allergènes n°1, 2, 13) - Supplément de 5€ au menu	23€	Tartare d'ananas, biscuit coco, glace coco (Allergènes n°1, 2, 4, 10)	12€
Cœur de ris de veau, feuilleté, réduction d'oignons doux (Allergènes n°1, 2) - Supplément de 5€ au menu	27€	Nougat glacé, nage d'agrumes (Allergènes n°2, 4, 10)	12€
Terrine de volaille et légumes en gelée, chantilly à la moutarde à l'ancienne (Allergènes n°1, 2, 8, 9)	20€	ACCOMPAGNEMENTS	
		Salade	4€
		Frites fraîches maison	4€
PLATS		Mayonnaise maison, ketchup (Allergènes n°3, 10)	2€
Burger de saumon en croute Panko, fenouil confit, mayonnaise à la mangue (Allergènes n°1, 2, 3, 10, 11)	25€	Sauce poivre maison, Sauce béarnaise maison (Allergènes n°2, 10)	4€
Quenelles de brochet, fondue d'épinards, riz sauté, sauce Nantua (Allergènes n°1, 2, 11, 12)	23€	OU COMPOSEZ VOTRE ME	
Magret de canard, carottes à l'orange, polenta, réduction au Maitrank	26€	MENU COCON 3 services (entrée, plat, dessert)	54€
(Allergènes n°1, 2)	04.6	MENU PANORAMA	65€
Curry de lentilles et épinards, lait de coco - pour LES VÉGÉTARIENS	21€	4 services (sorbet citron arrosé, entrée, plat, dessert)	
Steak, haricots verts, frites fraîches (Allergènes n°1, 3, 7, 9)	25€	MENU HORIZON 5 services (sorbet citron arrosé, entrée, plat, fromage, dessert)	75€
FROMAGES		— SÉLECTION DE VINS	
Assiette de 3 fromages Bleu de Scailton, Ossau Iraty, Munster	15€	3 SERVICES	+ 27€
		4 SERVICES	+ 36€
Crottin de Chavignol en croûte, Mesclun (Allergènes n°1, 2, 3, 4, 10)	12€	5 SERVICES	+ 45€