

Une carte signée par Fabrizio Chirico

**« La nature est sage, elle me dicte  
mes créations, il suffit de l'écouter »**

---

**Menu 3 services • 38€**

**Saint-Jacques de Dieppe** / bouillon  
crustacés dashi / choux fleur - 25€

**Volaille de Lustin** / jus truffé  
céleri rave / racine - 26€

**Beer & cheese** / pellicule de café  
bières de La Manufacture Urbaine - 9€

---

**Menu 4 services • 45€**

**Saint-Jacques de Dieppe** / bouillon  
de crustacés dashi / choux fleur - 25€

**Saumon mi-cuit** / lait de coco  
laitue fondue / tapioca - 20€

**Volaille de Lustin** / jus truffé  
céleri rave / racine - 26€

*Ou*

**Filet de cerf rôti** / baies de genévrier/ racines - 34€  
*(supplément de 8€)*

**Beer & cheese** / pellicule de café  
bières de La Manufacture Urbaine - 9€

---

## Menu 6 services • 60€

---

**Saint-Jacques de Dieppe** / choux fleur  
bouillon de crustacés Dashi - 25€

**Saumon mi-cuit** / lait de coco  
laitue fondue / tapioca - 20€

**Bar sur peau** / foie gras  
pied de porc - 28€

**Ris de veau cœur grillé** /  
version béarnaise / panais caramélisé - 28€

**Volaille de Lustin** / jus truffé  
céleri rave / racine - 26€

*ou*

**Filet de cerf** / légumes racines /  
baies de genévrier - 36 €  
*(supplément de 8€)*

**Beer & cheese** / pellicule de café  
bières de La Manufacture Urbaine - 9€

**Fromages de Pascal Fauville • 13€**  
En remplacement de dessert - 9€

*- Nos menus sont servis pour l'ensemble de la table -*

*- Dès 6 convives, un menu unique vous sera servi selon l'agrément de tous -*

---

## Lunch du jour • 25€

---

**Entrée + plat**

*servi le midi et en semaine*