

## CARTE DU SOIR

### À LA CARTE

Chez nous, ni entrée, ni plat, mais des assiettes  
Libre à vous de les partager ou pas!

nous vous conseillons de les multiplier afin de découvrir notre cuisine :  
3 à 4 assiettes par personne en incluant les desserts.

---

### MENU DÉCOUVERTE

Laissez vous guider, au fil des saisons, par les inspirations du chef.

un menu en 5 temps

à faire valoir par convive et pour l'ensemble de la table

**50€**

La liste des allergènes et l'origine de nos viandes sont disponible sur demande et à la caisse.  
Tous nos prix s'expriment nets, en euros et taxes incluses.

<b>TARTELETTE OIGNONS CONFITS</b> patate douce de chez Laura	<b>9€</b>
<b>TERRINE DE PORC À L'ARAMGAC – BOUCHERIE LES BOTTES</b>	<b>14€</b>
<b>CHOU-FLEUR BIO À LA FLAMME</b> ricotta, noisettes grillées, sabayon fumé	<b>10€</b>
<b>TARTARE GAMBAS – KALAMATA</b> granité capucine, gel bergamote	<b>14€</b>
<b>CAROTTES BIO LAQUÉES AU KUMQUAT FERMENTÉ</b> jaune d'oeuf confit, sauce au poivre	<b>9€</b>
<b>ENCORNET POÊLÉ</b> duxelle de champignons, kasha toasté, crème thym-foin	<b>14€</b>
<b>POITRINE DE PORC CROUSTILLANTE</b> caviar brulé d'aubergine bio, oignon rouge pickles, hélicryse	<b>16€</b>
<b>VILLAGEOIS CENDRÉ</b> fromage lait cru de chèvre - Les Carmélites	<b>12€</b>
<b>LES DESSERTS :</b>	
<b>PRUNES FUMÉES</b> labneh maison & feuille de figuier	<b>8€</b>
<b>MÔRES</b> poêlées et sorbet, citron-shiso pourpre, meringue pop-corn	<b>10€</b>
<b>PARFAIT GLACÉ AGASTACHE</b> caramel café vert-verveine, sève au genévrier	<b>9€</b>