

CARTE DU SOIR

À LA CARTE (du mardi au vendredi soir)

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 (du mardi au samedi soir)

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

55€

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.

GÂTEAU DE POMMES DE TERRE BIO ail fumé, coulis cresson	9€
TERRINE DE COCHON AUX PRUNEAUX – BOUCHERIE LES BOTTES	14€
TOMATES CERISE BIO DE CHEZ LAURA groseilles, oeufs de truite, bouillon froid dashi-estragon de Russie	11€
CRUDO DE DORADE À LA CAMOMILLE chou-fleur breton, noisettes toastées	15€
COURGETTE À LA BROCHE purée courgette, marjolaine, quinoa grillé	9€
AUBERGINE CONFITE graines de tournesol, sabayon fumé	10€
EPAULE DE COCHON CONFITE purée carotte-wasabi, chou pomme-kimchi	18€
MACONNAIS AFFINÉ fromage au lait cru de chèvre	14€
LES DESSERTS :	
FIGUE & SCAMORZA FUMÉ confiture de lait bio, crumble amande, glace foin	10€
TATIN DE BETTRAVE crème cru, basilic pourpre, lavande	8€
CARPACCIO DE PRUNES compotée prune, glace shiso, meringue huile de noix	9€