

# AU DÎNER

## 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 :  
2 à 4 assiettes par personne en incluant les desserts.

OU

## 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

58€

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.

COURGETTE BIO DE CHEZ LAURA livèche, jus aux capucines	14
PANCETTA DE PORC NOIR – BOUCHERIE LES BOTTES	15
GRAVLAX DE DORADE GRISE petits pois bio, bouillon froid cosse-tagète	15
ASPERGES BLANCHES BIO DE ST JULIEN-DE-CONCELLES graines de courge, sabayon café vert-hélicryse	15
SUCRINE BIO BRAISÉE DE CHEZ LAURA crème parmesan-aïl-citron "façon César"	11
CAROTTE BIO RÔTIES purée carotte-tanaïsie, moutarde pickles	13
MÉDAILLON DE JOUE DE BOEUF BRAISÉ betteraves fumées, jus réduit, Béarnaise à la Bourguignone	25
<hr/>	
DÉCLINAISON DE CHÈVRE FRAIS DE LA FERME DU HALLAY fleurs, ail & fines herbes, poivre kampot - lait de chèvre non pasteurisé	12
PARFAIT GLACÉ À LA FEUILLE DE FIGUIER compotée de pomme, caramel levure, tuile brioche	9
BLANC-MANGER chips carottes, condiment abricot, sorbet lacté sureau	11
KIWI meringue, crème de fenouil, sorbet kiwi-estragon de Russie	10