

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.

BRIOCHE SNACKÉE

crème d'oignons, jus jambon de Vendée

9€

PÂTÉ EN CROÛTE MAISON – RECETTE DE HUGO

porc, volaille, chataigne

15€

NOIX DE SAINT JACQUES BRETONNE À CRUE – BÂTEAU DE TRUGAREZ

eau de radis daïkon-granny smith, huile aux herbes

16€

SHIITAKÉS

crèmeux champignons, noisettes toastées, sabayon café

14€

CÉLERI FAÇON JAMBON

jaune d'oeuf confit, quinoa grillé, émulsion St Jacques

9€

POULPE À LA BIÈRE BLANCHE

purée butternut fumée, émulsion ail noir

20€

MACRET DE CANARD ENTIER – ERNEST SOULARD

betteraves, ketchup coing-4 épices

28€

TOMME DE SAVOIE FUMÉE – FROMAGERIE LES CARMÉLITES

fromage au lait cru de vache

12€

LES DESSERTS :

COING & SCAMORZA FUMÉ

confiture de lait bio, crumble amande, glace foin

10€

PANNAIS

en crèmeux et en bonbons, praliné cacahuète, glace sève de pin

9€

CORNUCURD

meringue maïs, caramel miso, sorbet lacté lait de chèvre

9€