

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 crémeux 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€
MAGRET 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 crémeux et en bonbons, praliné cacahuète, glace sève de pin	9€
CORNUCUD meringue maïs, caramel miso, sorbet lacté lait de chèvre	9€