

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.

CRÈME AUX HERBES	10€
jaune d'oeuf confit-soja, jus et crumble jambon de Vendée	
PÂTÉ EN CROÛTE MAISON – RECETTE DE HUGO	15€
porc, volaille, chataigne	
NOIX DE SAINT JACQUES BRETONNE À CRUE – BÂTEAU DE TRUGAREZ	16€
eau de radis daïkon-granny smith, huile aux herbes	
SHIITAKÉS	14€
crémeux champignons, noisettes toastées, sabayon café	
BROCHETTE DE CÉLERI	9€
purée de céleri fumé, aïoli miso	
TATIN DE BUTTERNUT	12€
ketchup coing-4 épices, salade d'herbes	
MACRET DE CANARD ENTIER – ERNEST SOULARD	28€
betteraves, condiment échalote-orange	
TOMME DE SAVOIE FUMÉE – FROMAGERIE LES CARMÉLITES	12€
fromage au lait cru de vache	
LES DESSERTS :	
PRALINÉ CHAMPIGNON – NOISETTE	8€
crémeux noisette, meringue champignon, glace pain grillé	
COURGE	10€
confiture potimarron , caramel châtaigne, sorbet mandarine	
POIRE POCHÉE	8€
cédrat pickles, sorbet oseille	