

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

jaune d'oeuf confit-soja, jus et crumble jambon de Vendée

10€

TERRINE DE SANGLIER – BOUCHERIE LES BOTTES

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€

BROCHETTE DE CÉLERI

purée de céleri fumé, aïoli miso

9€

TATIN DE BUTTERNUT

ketchup coing-4 épices, salade d'herbes

12€

MAGRET DE CANARD ENTIER – ERNEST SOULARD

betteraves, condiment échalote-orange

28€

TOMME DE SAVOIE FUMÉE – FROMAGERIE LES CARMÉLITES

fromage au lait cru de vache

12€

LES DESSERTS :

PRALINÉ CHAMPIGNON – NOISETTE

crémeux noisette, meringue champignon, glace pain grillé

8€

COURGE

confiture potimarron , caramel châtaigne, sorbet mandarine

10€

MOUSSE DE LAIT DE CHÈVRE

poire pickles, coulis oseille, gavotte aux herbes

9€