

CARTE DU SOIR

À LA CARTE

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

Laissez vous guider, au fil des saisons, par les inspirations du chef.

un menu en 5 temps

à faire valoir par convive et à l'ensemble de la table

48€

ASPERGES BLANCHES BIO 12€
sabayon bergamote, noisettes grillées

PANCETTA DE COCHON NOIR DE BICORRE – BOUCHERIE LES BOTTES 14€

BETTERAVE BIO FUMÉE 8€
pesto de fanes, sauce tartare, câpres

COURGETTE GRILLÉE 9€
crème verveine, aioli

CÉLÉRI – SATAV 8€
oeufs de truite, cacahuètes

MAQUEREAU À LA FLAMME 16€
purée fenouil-orange, mayonnaise fenouil

ÉFFILOCHÉ DE PORC 16€
pousse épinards bio & chutney

MARBRÉ DU CHATEAU – LA CRÈMERIE DES CARMÉLITES 12€
fromage lait de vache cendré au blé noir

LES DESSERTS :

LABNEH MAISON 7€
compotée rhubarbe-mélèze, glace fleur de sureau

PAVLOVA AUX HERBES POTAGÈRES 10€
céleri bio confit, lemongrass, sorbet aux herbes

CAFÉ VERT FERMENTÉ 300 HEURES 9€
ganache chocolat blanc-camomille, jus café vert, glace au foin