

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€

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.

ASPERGES BLANCHES BIO sabayon bergamote, noisettes grillées	12€
PANCETTA DE COCHON NOIR DE BIGORRE – BOUCHERIE LES BOTTES	14€
BETTERAVE BIO FUMÉE pesto de fanes, sauce tartare, câpres	8€
COURGETTE GRILLÉE crème verveine, aïoli	9€
CÉLÉRI – SATAV oeufs de truite, cacahuètes	8€
MAQUEREAU À LA FLAMME purée fenouil-orange, mayonnaise fenouil	16€
EFFILOCHÉ DE PORC jeunes pousses bio & chutney	16€
TOMME DU LAC – LA CRÈMERIE DES CARMÉLITES fromage lait de vache non pasteurisé	14€
LES DESSERTS :	
LABNEH MAISON compotée rhubarbe-mélèze, glace fleur de sureau	7€
PAULOVA AUX HERBES POTAGÈRES céleri bio confit, lemoncurd, sorbet aux herbes	10€
CAFÉ VERT FERMENTÉ 300 HEURES ganache chocolat blanc-camomille, jus café vert, glace au foin	9€