

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 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.

TARTELETTE BETTERAVE – CHÈVRE FRAIS 10€
jus balsamique-lavande

PÂTÉ DE TÊTE DE COCHON – BOUCHERIE LES BOTTES 14€

SHIITAKÉS 14€
noisettes grillées, sabayon café

CARPACCIO DE ST JACQUES – BATEAU TRUGAREZ 15€
pamplemousse, Leche de tigre, tagète-hydromel maison

PACK – CHOÏBIO – TERIYAKI 9€
jaune d'oeuf confit, émulsion beurre noisette

LIEU JAUNE 20€
chou frisé bio, yaourt fumé, sauce fumet & oeufs de truite

BALLOTINE DE VOLAILLE LABEL ROUGE – BASSE TEMPÉRATURE 21€
courge-moutarde à l'Ancienne, aïoli noir, butternut

TOMME DE BREBIS AU FENUGREC 12€
pasteurisé-Béarn, Crèmerie des Carmélites

LES DESSERTS :

GÂTEAU KASHA 10€
glace Reine des Prés, caramel au beurre salé

POMME – CAROTTE 9€
meringue pomme-cardomome noire, sorbet oseille-carote

CHAMPIGNONS 10€
en crumble et meringue, pain d'épices, dulcèy-céleri