

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.

DAÏKON BIO DE CHEZ LAURA 7€
citron, glace ail sauvage

RILLETES BIO DE VACHE NANTAISE – BOUCHERIE LES BOTTES 14€

ASPERGES VERTES GRILLÉES 16€
jaune d'oeuf confit au miel, béarnaise sureau

CRUDO DE LIEU JAUNE À LA REINE DE PRÉS 16€
condiment petit pois, brioche maison toastée

CÉLERI BIO FAÇON KÉBAB 9€
yaourt fumé, sauce BBQ maison

COURGETTE RÔTIE 9€
crèmeux courgette-verveine, bouillon Dashi, oeufs de truite

BALLOTINE DE VOLAILLE LABEL ROUGE – BASSE TEMPÉRATURE 18€
crème & crumble oignons, jus à l'ail noir

SÉLECTION DE CHÈVRE FRAIS DE LA FERME DU HALLAV 9€
poivron / ail & fines herbes / fleurs - non pasteurisés

LES DESSERTS :

MARJOLAINE 10€
façon pannacotta, fraises "Dream" de la Ferme Fruitière, graines de courge

BLANC-MANGER 9€
sorbet tagète-mélisse, coulis estragon, meringue aux herbes

RHUBARBE CONFITE 10€
sablé noisette, crème glacée & granité sureau