

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

citron, glace ail sauvage

7€

TERRINE DE PORC NOIR DE BIGORRE – BOUCHERIE LES BOTTES

12€

TOMATES CERISE BIO DE CHEZ LAURA

groseilles, oeufs de truite, bouillon froid dashi-verveine

11€

CRUDO DE LIEU JAUNE À LA REINE DE PRÉS

condiment petit pois, brioche maison toastée

16€

CÉLERI FAÇON KÉBAB

yaourt fumé, sauce BBQ maison

9€

COURGETTE RÔTIE

noisettes grillées, béarnaise feuille de figuier

10€

BALLOTINE DE VOLAILLE LABEL ROUGE – BASSE TEMPÉRATURE

crème & crumble oignons, jus à l'ail noir

18€

SÉLECTION DE CHÈVRE FRAIS DE LA FERME DU HALLAV

poivron / ail & fines herbes / fleurs - non pasteurisés

12€

LES DESSERTS :

ABRICOT

scamozza fumé, confiture de lait bio, glace camomille

9€

VACHERIN FRAMBOISE – SHISO POURPRE

coulis vinaigre pétales de roses

10€

RHUBARBE CONFITE

sablé noisette, crème glacée & granité sureau

10€