

## CARTE DU SOIR

### À LA CARTE

*(du mardi au vendredi soir)*

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 :  
2 à 4 assiettes par personne en incluant les desserts.

### MENU DÉCOUVERTE

*(du mardi au samedi soir)*

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

**58€**

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.

**CHOU FARCI À L'ÉPEAUTRE** 14€  
jus kasha-tournesol, condiment vinaigre de cèpes

**JAMBON DES PYRÉNÉES – BOUCHERIE LES BOTTES** 14€

**MAQUEREAU À LA FLAMME** 16€  
ail des ours, radis de couleur

**ASPERGES BLANCHES BIO DE ST JULIEN DE CONCELLES** 15€  
graines de courge, sabayon café vert-hélicryse

**BROCHETTE CHOU – RAVE BIO DE CHEZ LAURA RÔTI** 11€  
jaune d'oeuf confit, yaourt fumé, sauce BBQ maison

**PRÉSSÉ CAROTTE – NORI** 12€  
jus de carotte, laitue de mer

**JOUE DE BOEUF BRAISÉ** 25€  
betteraves fumées, gel jus viande, Béarnaise à la bourguignone

**COEUR CRÉMEUX DE CHÈVRE – FROMAGERIE LES CARMÉLITES** 10€  
fromage au lait de chèvre bretonne - non pasteurisé

### LES DESSERTS :

**PARFAIT GLACÉ AU THYM SERPOLET** 9€  
compotée de pomme, caramel levure, tuile brioche

**CHOU FLEUR** 10€  
gateau & meringue noisette, glace tanaïsie

**KIWI FRANÇAIS** 10€  
meringue, crème de fenouil, sorbet kiwi-estragon de Russie