

AU DÎNER

Nous vous conseillons 2 à 4 assiettes par personne en incluant les desserts,
libre à vous de les partager ou pas !

COURGETTE BIO DE CHEZ LAURA livèche bio, jus mélisse	14
TERRINE DE PORC NOIR AU PIMENT D'ESPELETTE – LES BOTTES	12
GRAVLAX DE DORADE GRISE petits pois, bouillon froid cosse-tagète	15
HARICOTS VERT BIO GRILLÉS amande, huile fumée, émulsion verveine-salicorne	12
TOMATES BIO & CERISES gel eau de tomate, crème parmesan-aïl-citron "façon César", croûtons	12
CONCOMBRE BIO DE LA FERME DU BOIS DES ANSES crème féta, espuma basilic	12
THON JAUNE MI-CUIT, JUSTE SNACKÉ betteraves, jus shiso pourpre, orange sanguine fermentée	25
ASSIETTE DE CAUSSENARD – LES CARMÉLITES fromage au lait de brebis non pasteurisé	10
PARFAIT GLACÉ À LA FEUILLE DE FIGUIER condiment abricot, tuile craquante	9
BLANC-MANGÉ MELON crumble romarin, carotte confite, sorbet melon	10
MYRTILLE meringue anisée, sorbet basilic pourpre	11
MENU DÉCOUVERTE 6 étapes pour découvrir la cuisine du chef s'applique par personne et à l'ensemble de la table	58
ACCORD METS & BOISSONS 5 petits verres de vin accompagnant votre menu	30

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.