

AU DÎNER

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.

OU

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€

COURGETTE BIO DE CHEZ LAURA livèche bio, jus aux capucines	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
SUCRINE BIO BRAISÉE DE CHEZ LAURA yaourt fumé, crème parmesan-aïl-citron "façon César"	11
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	22
<hr/>	
DÉCLINAISON DE CHÈVRE FRAIS DE LA FERME DU HALLAY fleurs, ail & fines herbes, poivre kampfot - lait de chèvre non pasteurisé	12
PARFAIT GLACÉ À LA FEUILLE DE FIGUIER compotée de pomme, caramel levure, tuile brioche	9
BLANC-MANGER chips carottes, condiment abricot, sorbet lacté sureau	11
MYRTILLE & BALISIC meringue et condiment fenouil, compotée myrtille, sorbet basilic pourpre	11

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.

