

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 à l'ensemble des convives de la table

48€

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.

CHAMPIGNONS 10€

shitaké, girofle, crème de marron, émulsion café

RILLETTES D'ŒIE – BOUCHERIE PAYSANNE LES BOTTES 12€

BETTERAVE BIO FUMÉE 8€

amande, condiment curry noir

POTIMARRON BIO DE LA FERME DU BOIS DES ANSES 9€

citron brûlé, sauce miso

POIREAU À LA FLAMME 7€

crumble au lard, mayonnaise poireau grillé

LIEU JAUNE DE NOS CÔTES 17€

patate douce-espelette, sauce au foin

MAGRET DE CANARD 18€

carotte-agrumes

MONTETARNO TRUFFÉ – LA CRÈMERIE DES CARMÉLITES 19€

lait de brebis pasteurisé

LES DESSERTS :

BIÈRE – BLÉ NOIR 8€

kasha, glace bière

ÉPINE DE PIN 10€

meringue cacao, pralin noisette, caramel fumé

POIRE 10€

cédrat pickles, macaron, sorbet persil plat