

## 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€

<b>BETTERAVE BIO CONFITE &amp; GRATINÉE</b> sauce tartare maison	7€
<b>PANCETTA DE PORC NOIR – BOUCHERIE LES BOTTES</b>	15€
<b>ASPERGES VERTES GRILLÉES</b> jaune d'oeuf confit au miel, béarnaise ail des Ours	16€
<b>FILET DE MAQUEREAU AU VIN BLANC</b> mayonnaise miso, brioche maison toastée	15€
<b>CÉLERI BIO RÔTI</b> laqué BBQ maison, kasha, émulsion foie	9€
<b>LIEU JAUNE</b> blettes bio, yaourt fumé, sauce fumet & oeufs de truite	20€
<b>BALLOTINE DE VOLAILLE LABEL ROUGE – BASSE TEMPÉRATURE</b> crème & crumble oignons, jus à l'ail noir	18€
<b>TIMANOIX</b> pasteurisé de Bretagne, Crèmerie des Carmélites	14€
<b>LES DESSERTS :</b>	
<b>MARJOLAINE</b> façon pannacotta, caramel Reine des Prés, graines de courge	9€
<b>BLANC – MANCER</b> sorbet oseille-mélisse, coulis estragon, meringue aux herbes	9€
<b>RHUBARBE CONFITE</b> sablé noisette, glace romarin, granité acidulé	10€

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.