

## 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€

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.

9€

#### TARTELETTE OIGNONS CONFITS

potimarron bio de chez Laura, jus graines de courge

14€

#### TERRINE DE PORC NOIR – BOUCHERIE LES BOTTES

SHITAKÉS  
noisettes grillées, sabayon café

15€

#### CARPACCIO DE ST JACQUES – BATEAU TRUGAREZ

pamplemousse, leche de tigre, tagète-hydromel maison

9€

#### RADIS

pickles, fermentés, teriyaki, jaune confit, émulsion beurre

20€

#### LIEU JAUNE

chou frisé bio, yaourt fumé, sauce fumet & oeufs de truite

20€

#### JOUE DE PORC BRAISÉ

betterave confite, polenta grillée, laitue de mer, bouillon Nori

10€

#### CADOS – LA CRÈMERIE DES CARMÉLITES

fromage au lait de vache affiné au Calvados-non pasteurisé

### LES DESSERTS :

13€

#### CRÈME CHOCOLAT

tuile cacao, gel mandarine-thym, glace cerfeuil

9€

#### POMME – CAROTTE

meringue pomme-cardomome noire, sorbet oseille-carote

10€

#### CHAMPIGNONS

en crumble et meringue, pain d'épices, dulcey-céleri