

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€

TARTELETTE OIGNONS CONFITS potimarron bio de chez Laura, jus graines de courge	9€
TERRINE DE PORC NOIR – BOUCHERIE LES BOTTES	14€
SHITAKÉS noisettes grillées, sabayon café	14€
CARPACCIO DE ST JACQUES – BATEAU TRUCAREZ granité chou-fleur, citron-génévrier	15€
RADIS pickles, fermentés, teriyaki, jaune confit, émulsion beurre	9€
POISSON DU MOMENT chou frisé, yaourt fumé, sauce fumet, oeuf de truite	20€
JOUE DE PORC BRAISÉ betterave confite, polenta grillée, laitue de mer, bouillon Nori	20€
CADOS – LA CRÈMERIE DES CARMÉLITES fromage au lait de vache affiné au Calvados-non pasteurisé	10€
LES DESSERTS :	
CRÈME CHOCOLAT tuile cacao, gel mandarine-thym, glace cerfeuil	13€
SHISO POURPRE bonbon et glace betterave, citron, gel infusé vodka, sablé lavande	10€
CHAMPIGNONS en crumble et meringue, pain d'épices, crémeux dulce-céleri	10€