

## 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 à l'ensemble 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.

<b>ASPERGES BLANCHES BIO</b> sabayon bergamote, noisettes grillées	<b>12€</b>
<b>TERRINE DE LAPIN AUX PISTACHES – BOUCHERIE PAYSANNE LES BOTTES</b>	<b>14€</b>
<b>BETTERAVE BIO FUMÉE</b> amande, condiment curry noir	<b>8€</b>
<b>MINI CAROTTES BIO DE CHEZ LAURA</b> ail des Ours, jus carotte-gingembre fermenté au miel	<b>9€</b>
<b>CÉLÉRI – SATAV</b> oeufs de truite, cacahuètes	<b>8€</b>
<b>MAQUEREAU À LA FLAMME</b> purée fenouil-orange, mayonnaise fenouil	<b>15€</b>
<b>EFFILOCHÉ DE PORC</b> topinambour, gel oignon rouge	<b>16€</b>
<b>CHÈVRE AUX FLEURS – LA FERME DU HALLAV</b> fromage lait de chèvre - non pasteurisé	<b>16€</b>
<b>LES DESSERTS :</b>	
<b>CRÉMEUX AVOINE</b> glace avoine-thym, crumble orge toasté	<b>7€</b>
<b>PAULOVA AUX HERBES POTAGÈRES</b> céleri confit, lemoncurd, sorbet aux herbes	<b>10€</b>
<b>CAFÉ VERT FERMENTÉ 300 HEURES</b> ganache chocolat blanc-camomille, jus café vert, glace au foin	<b>9€</b>