

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 patate douce de chez Laura	9€
TERRINE DE PORC HINTON – BOUCHERIE LES BOTTES	14€
SHITAKÉS noisettes grillées, sabayon café	14€
CARPACCIO DEST JACQUES – BATEAU TRUGAREZ granité chou-fleur, citron-génévrier	15€
PETITS LÉGUMES BIO LAQUÉS AU HUMOUX FERMENTÉ jaune d'oeuf confit, sauce au poivre	12€
ENCORNET POÛLÉ crème de céleri fumé, punjabi-achar, chou pomme	16€
FILET DE BOEUF – BASSE TEMPÉRATURE purée de courge, oignon rouge pickles, prune fermentée	24€
DEMI – P'TIT AFFINÉ BIO – LA LAITERIE NANTAISE demi fromage lait de vache	8€
LES DESSERTS :	
COURGE – BIÈRE BLANCHE tuile chocolat, caramel chocolat fumé, glace tagète	11€
SHISO POURPRE bonbon et glace betterave, citron, gel infusé vodka, sablé lavande	10€
PARFAIT GLACÉ AU FOIN caramel poire-foin, sève au génévrier	9€