

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€

9€

TARTELETTE OIGNONS CONFITS

potimarron bio de chez Laura, jus graines de courge

14€

TERRINE DE SAGU LIER AUX PRUNEAUX – BOUCHERIE LES BOTTES

SHITAKÉS

noisettes grillées, sabayon café

CARPACCIO DEST JACQUES – BATEAU TRUGAREZ

granité chou-fleur, citron-génévrier

NAVETS BIO

laitue de mer, émulsion fanes de légumes

ENCORNET POÊLÉ

crème de céleri fumé, punjabi-achar, chou pomme

JOUE DE PORC BRAISÉ

mini fenouil bio, polenta grillée, bouillon feuille de kombawa

DEMI-P'TIT AFFINÉ BIO – LA LAITERIE NANTAISE

demi fromage lait de vache

LES DESSERTS :

GÂTEAU COURGE – MISO

tuile chocolat, caramel miso, mandarine-thym

SHISO POURPRE

bonbon et glace betterave, citron, gel infusé vodka, sablé lavande

CHAMPIGNONS

en granité, crumble et meringue, pain d'épices, crémeux céleri