

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

48€

TARTELETTE OIGNONS CONFITS patate douce de chez Laura	9€
TERRINE DE PORC KINTORA AOP – BOUCHERIE LES BOTTES	15€
CHOU – FLEUR BIO À LA FLAMME ricotta, noisettes grillées, sabayon fumé	10€
TARTARE GAMBAR – KALAMATA granité capucine, gel bergamote	12€
CAROTTES BIO LAQUÉES AU HUMOUR FERMENTÉ jaune d'oeuf confit, sauce au poivre	9€
ENCORNET POÊLÉ duxelle de champignons, kasha toasté, crème thym-foin	12€
POITRINE DE PORC CROUSTILLANTE caviar brulé d'aubergine bio, oignon rouge pickles, hélicryse	16€
VILLAGEOIS CENDRÉ fromage lait cru de chèvre - Les Carmélites	12€
LES DESSERTS :	
PRUNES FUMÉES labneh maison & feuille de figuier	8€
MÛRES poêlées et sorbet, citron-shiso pourpre, meringue pop-corn	10€
PARFAIT GLACÉ AGASTACHE caramel café vert-verveine, sève au genévrier	9€

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.