

SOIR

NOVEMBRE 2023

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.

TARTELLETTE POMME – PIN

crème ail, girole pickles

7€

PÂTÉ DE CANARD EN CROÛTE – BOUCHERIE PAYSANNE LES BOTTES

16€

CHOU – FLEUR BRETON

noisettes, oeuf de cabillaud fumé, gel citron-sariette

10€

BETTERAVE CONFITE & FUMÉE

lard de betterave, jus de volaille, béarnaise oxalys

12€

BUTTERNUT BIO DE LA FERMETTE DU BOIS – OLIVE

courge-gingembre, kumquat confit, vinaigrette tagète

10€

MAQUEREAU À LA FLAMME

Kale-algues, pulpe ail noir, émulsion romarin

15€

BALLOTINE DE VOLAILLE

céleri bio fumé, pignons grillés, jus du potager

20€

TOMME DE PIN – FROMAGERIE RACINES

lait cru de chèvre

18€

LES DESSERTS :

PATATE DOUCE

noisettes, caramel miso

9€

PANAIIS BIO

en crème prise, tuile & caramel café

10€

MYRTILLES MARINÉES

labney, sponge-cake glace feuille de figuier

12€

NOTRE MENU 100% DESSERTS

NOUS PROPOSONS UN MENU COMPOSÉ UNIQUEMENT DE DESSERTS,

NOTRE PÂTISSIER ANTOINE VOUS PROPOSE DE DÉCOUVRIR SES INSPIRATIONS AU FIL DES SAISONS.

LE MENU S'APPLIQUE PAR PERSONNE ET À L'ENSEMBLE DE LA TABLE.



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.