

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€

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.

TARTELETTE OIGNONS CONFITS 9€
patate douce de chez Laura

TERRINE DE PORC HINTON – BOUCHERIE LES BOTTES 14€

SHITAKÉS 14€
noisettes grillées, sabayon café

CARPACCIO DEST JACQUES – BATEAU TRUGAREZ 15€
granité chou-fleur, citron-génévrier

POIREUX BIO LAOUÉS AU KUMOUAT FERMENTÉ 12€
jaune d'oeuf confit, sauce au poivre

ENCORNET POËLÉ 16€
crème de céleri fumé, punjabi-achar, chou pomme

FILET DE BOEUF – BASSE TEMPÉRATURE 24€
purée de courge, oignon rouge pickles, prune fermentée

CROTON SEC – LA FERME DU HALLAV 12€
fromage lait de chèvre - Les Carmélites

LES DESSERTS :

COURGE – BIÈRE BLANCHE 11€
tuile chocolat, caramel chocolat fumé, glace tagète

SHISO POURPRE 10€
bonbon et glace betterave, citron, gel infusé vodka, sablé lavande

PARFAIT GLACÉ AGASTACHE 9€
caramel café vert-verveine, sève au génévrier