

Carte de saison

Menu Louis XVI à 57 € (entrée, poisson ou viande et dessert) à composer dans notre carte

Accord 3 verres de vin (12 cl) : 25 €/personne

Mise en bouche

Entrées : 25 €

Géométrie de betterave au café, Fraîcheur d'oseille et épine-vinette, Dentelle de sarrasin

*Vieille légèrement fumée, Radis blanc au bouillon acidulé, Pastèque en textures
Et consommé aux effluves de gingembre et baies roses*

Poissons : 30 €

Maigre nacré, Royale de butternut et courge confite, Amarante et effluves de marjolaine

*Lieu jaune cuit de peur, Fine mousseline de concombre à l'anis vert,
Jus d'arêtes à la rhubarbe tranché à l'huile de céleri*

Viandes : 34 €

Filet de canette à la feuille de figuier, Textures de brocoli, Acidité de groseille à maquereau

Filet de bœuf, Tétragone végétale, Aubergine confite et jus en infusion de laurier

Délicatesse

Dessert : 16 €

Dessert à commander en début de repas

Chocolat en textures et herbes du potager

Figue rôtie dans son jus, Riz au lait parfumé à la feuille de figuier, Sorbet citronnelle

Supplément fromage : 12 €

Une sélection de fromages chez Rodolphe Le Meunier, M.O.F, et de notre producteur local la ferme Gaborit

*Toutes nos viandes sont d'origine France et nos plats cuisinés dans notre établissement.
Les produits que nous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent nous faire défaut.*

Prix nets – Service compris T.V.A 10 %