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

Le sarrasin : Lactique et sarrasin torréfié

Dessert : 16 €

Dessert à commander en début de repas

Feuilles à feuilles de chocolat Guanaja 70%, Crémeux Madagascar et noix de pécan

Meringue croquante, Agrumes et herbes du potager

***

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 %