

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'oxalis et épine-vinette, Dentelle de sarrasin

Thon mi-cuit, Courgettes en textures, Consommé froid de basilic et huile de verveine

Poissons : 30 €

*Saint-Pierre au beurre de sauge, Soupe de petit épeautre tranchée à l'huile de poivron et livèche,
Boulgour en vinaigrette de livèche*

*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 €

*Quasi de veau, Champignons de saison, Poireau confit et jus à la feuille de Figuiers
Selle d'agneau rôtie en infusion de vanille, Blettes, Pomme de terre et gomasio végétal*

Dessert : 16 €

Dessert à commander en début de repas

Chocolat grand cru, Sarrasin et vanille

Fraises en textures, feuille de figuier, Sapin et verveine

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 %