

NOS MENUS DU MIDI

Menu du jour



La carte

Entrées

Foie gras mi-cuit, chutney de châtaignes au vinaigre de cidre, pickles de radis noir et tuile de châtaignes 19€

Cromesquis de brandade de morue, compotée d'oignons doux au vin blanc, aïoli d'oignons caramélisés, coulis d'herbes fraîches et pickles de graines de moutarde 15€



Poireaux confits, condiment mimosa, vinaigrette de verts de poireaux et raifort, tempura de poireaux 12€



Plats

Brocolis grillés, crème de carottes au sésame et citron, jus végétal réduit au poivre de Sichuan 20€



Arrivage de Méditerranée, tombée d'épinards et crémeux de pommes de terre, beurre nantais à la sauge du jardin 25€



Poitrine de bœuf confite puis farcie de kimchi maison, pommes paillason et jus de braisage 32€



Fromages

Assiette de fromages affinés des Cévennes à l'Aubrac 12€



Desserts

Autour du Ricard et de la cacahuète 8€



Entremets ganache yaourt, dacquoise coco et écorces de citrons 10€



Crémeux chocolat noir 65%, brownie tiède, feuillantine chocolat au lait, sauce veloutée au chocolat 12€



Porc



Alcool



Soja



Crustacés



Coquillages



Sésame



Fruits à coques



Moutarde



Arachide



Lactose



Céleri



Gluten



Poissons



Œuf

NOS MENUS DU SOIR

Vendredi soir :

Balade gustative en 3 temps 42€
Servie pour l'ensemble de la table

Balade gustative en 5 temps 58€
Servie pour l'ensemble de la table



Samedi soir :

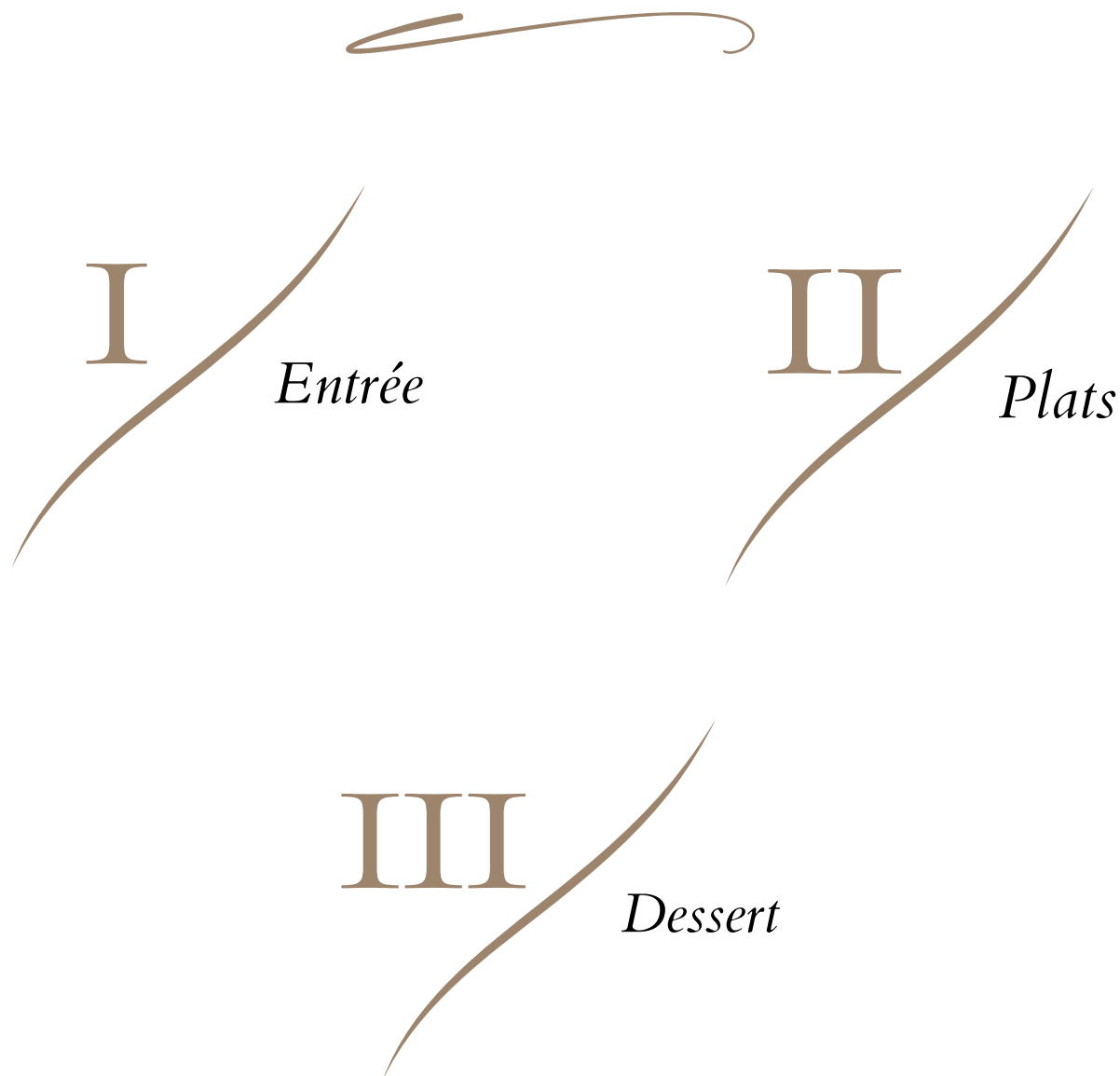
Balade gustative en 3 temps 42€
Servie pour l'ensemble de la table

Balade gustative en 5 temps 58€
Servie pour l'ensemble de la table

La Balade Gustative

42 €

En 3 temps, servie pour l'ensemble de la table



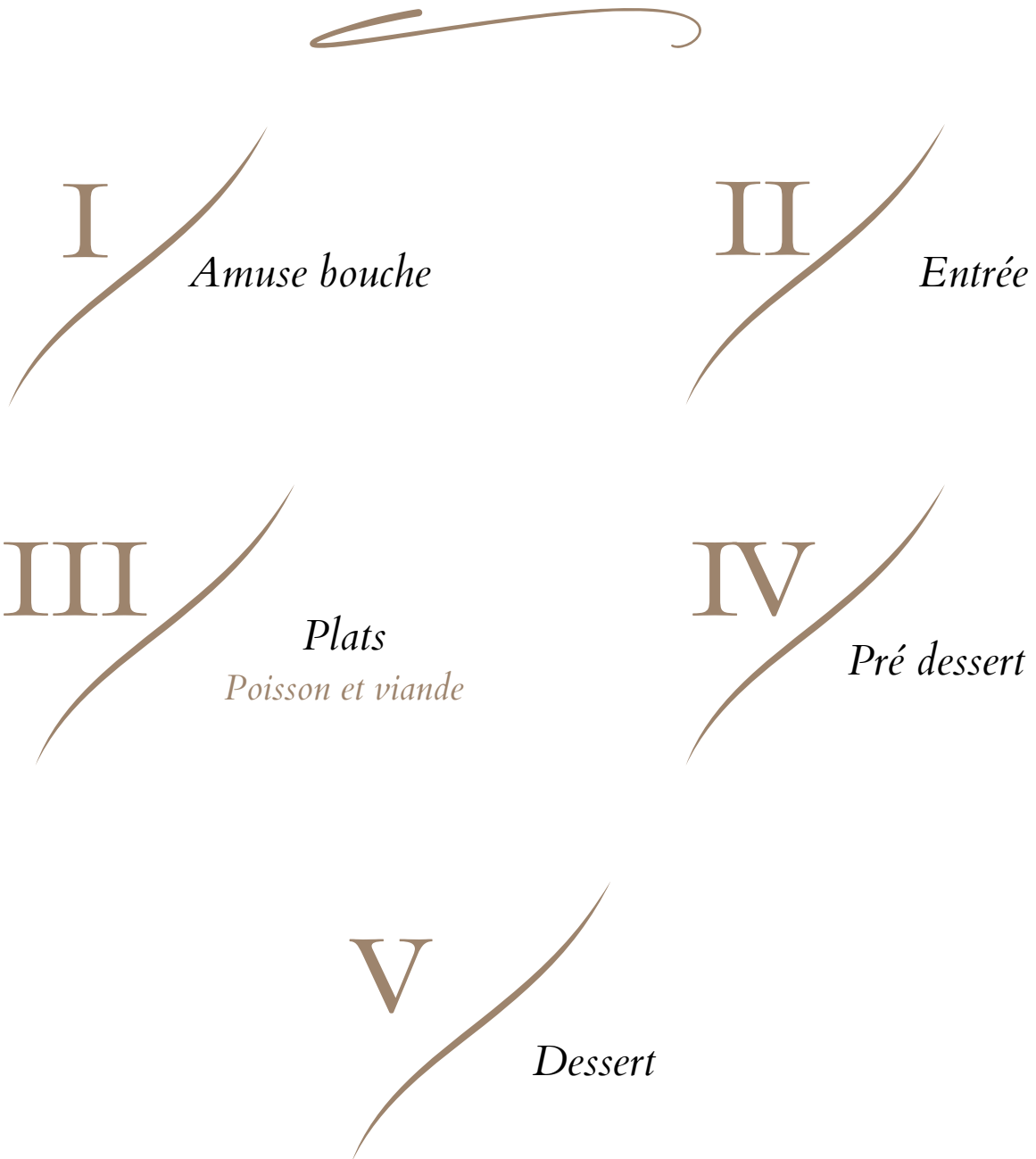
Supplément assiette de fromage +5€

Accompagnez le menu avec un accord "mets et vins" +28€
(3 verres de vins)

La Balade Gustative

58 €

En 5 temps, servie pour l'ensemble de la table



Supplément assiette de fromage +5€

Accompagnez le menu avec un accord "mets et vins" +35€
(4 verres de vins)