

LA CARTE ET LE MENU DECOUVERTE SONT DISPONIBLES MIDIS ET SOIRS

Du mardi 9 au samedi 13 septembre 2025

Le Salé

- Terrine de porc croustillante, coulis à la prune, piment, mesclun, noix _____ 11 €
- Œuf parfait, mouillette à la truffe, champignon, émulsion à l'ail _____ 11 €
- Raviole de ricotta, ratatouille, pignon de pin, basilic, émulsion à l'ail _____ 11 €
- Poulpe snacké, coulis poivron et chorizo, arrancinis, sauce au citron vert et ciboulette _____ 17 €
- Viennoise de poisson, beurre blanc à la pistache, purée de pomme de terre, tomate confite _____ 18 €
- Filet de bœuf, gnocchis, jus corsé _____ 26 €
- Planches fromages ou charcuteries _____ 18 €
- Planche mixte charcuteries et fromages _____ 20 €

Menu Dégustation en 5 temps / 53 € : *Laissez-vous guider par notre chef qui vous propose un **menu découverte en 5 temps**, 4 plats salés et un sucré, sélectionnés par le chef (Menu individuel servi uniquement pour l'ensemble des convives de la table)*

Important : *Le soir, pour les tables de six personnes et plus, seul le menu dégustation sera proposé.*

*Menu disponible sur réservation jusqu'à 13h00 au déjeuner et jusqu'à 21h30 au dîner, nous vous remercions de bien vouloir **nous communiquer uniquement vos allergies** lors de la réservation
(Les menus vegan, sans lactose ou sans gluten ne sont pas réalisables)*

[Accord mets & vins en 4 temps pour accompagner votre menu + 35 €]

Le Sucré...11 €

- Mousse au fromage blanc, crémeux citron, compotée de pêche, granola miel / amande, sorbet à la pêche et au thé
- Ganache au chocolat noir, poire confite, caramel de morille, glace vanille, tuile chocolat aux cèpes
- Crème brûlée à la vanille, figue, coulis sangria, sorbet cassis, croustillant de riz et maïs

** Demandez nous la liste des allergènes*

** Origine de notre viande : France*

Important : *Notre cuisine, au menu ou à la carte, n'est pas sans lactose, sans gluten ou vegan, nous vous remercions de votre compréhension*