



Menu - Carte

- * 3 séquences (au choix: entrée/plat/dessert) 50 euros
- * 3 séquences notre version végétarienne (entrée/plat/dessert) 39 euros
- * 6 séquences le menu en version dégustation 58 euros
A choisir pour l'ensemble de la table
- * Fromageries Marcel Petite Comté au lait cru affiné 16 mois 6 euros
- * Menu enfant pour les -12 ans 14 euros

Entrées

(à la carte 16 euros)

Notre vision d'un bouillon clair poireaux-pommes de terre Agata, émulsion crémeuse aux champignons, tartine flottante au poulpe (origine Atlantique Centre Est) et à l'huile d'olive AOP Kalamata

Ou/et

Bœuf Corrèzien mi-cuit mariné aux herbes, pois chiches et chou-fleur au café Colombien des torréfacteurs Mama Café

Plats

(à la carte 29 euros)

La carotte : traitée comme un jus de veau à l'orange, tronçons multicolores à l'avoine rôti et endive fondante, filet de maquereau (origine Atlantique Nord Est) juste saisi au piment d'Espelette

Ou/et

Médallions de veau de l'Aveyron, cuisiné de radis et panais onctueux, jus court aux épices douces et à l'amande

Desserts

(à la carte 13 euros)

La noix de muscade : en infusion dans une banane et glacée, feuilleté au beurre des Charentes (maison François), le citron kalamansi gourmand

Ou/et

Fine mousse chocolat Guanaja 70% (valrhona) flashée au four, passion glacé et noix de coco crémeuse

Prix nets - Service compris

Carte des allergènes à disposition