

ENTREES

Asperges blanches snackées - beurre grenoblois & crumble de haddock	13€
Ris de veau & cacahuètes - crémeux de carottes aux agrumes & sauce satay	15€
Ravioles maison céleri & roquefort - pickles de céleri & bouillon au café	12€

PLATS

Lotte - crémeux de panais à l'orange & pickles de coques à l'aneth- jus d'arêtes corsé au curry Madras	26€
Magret de canard - crémeux de topinambours au thé fumé & poire rôtie - bouillon de volaille miel	25€
Gnocchis de pommes de terre - pleurotes & shitakés du Loch - oeuf parfait - bouillon pain grillé	21€

DESSERTS

Baba au rhum & café - ganache montée mascarpone & fève tonka	10€
Céleri branche confit & crémeux au citron - crumble d'avoine	9€
Kouign Amann - glace blé noir & caramel beurre salé (A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS)	10€
Bouchée de Madame : Ganache chocolat au lait - granola petit épeautre & miel - bouillon de lait à la vanille (petit dessert)	8€
Assiette de fromages de la Fromagerie de François (Port - Louis)	11€

N'hésitez pas à nous prévenir en cas d'allergies / intolérances / régimes alimentaires