



Carte

Entrées

*L'aiguillette de volaille en tempura, foie gras de canard poêlé, figue rôtie, une réduction aromatique

* La truite de notre fumoir, ramen, consommé de volaille, soja, houmous de citron confit

Plats

*Atlantique, méditerranée, rivière, le poisson sera une découverte en début de repas (Sup 3€70)

*Le moelleux de pintade cuit quatre heures à basse température, quelques notes d'épices, un peu d'agrumes, de romarin, le jus réduit

*La poitrine de cochon confite dans son jus puis grillée à la minute, floraline de légumes, quelques girolles

Desserts

*L'instant sucré pomme romarin, espuma yaourt, la pomme en sorbet, vanille

*La poire glacée, citron onctueux, speculoos, meringue

*Le biscuit tiède aux amandes torréfiées, patate douce confite, cardamome, un sorbet passion

Entrée + plat ou Plat + dessert : 30€50

Menu d'Henri

(Entrée + plat + dessert): 37€50

Menu de Gaspard

(entrée+plat+fromage+dessert) : 42€50

Menu de Charlotte (entrée+poisson+viande+fromage+dessert) : 49€50

Le menu de Charlotte est servi pour l'ensemble des convives

Pour le poisson: supplément de 3€70