



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 A choisir pour l'ensemble de la table	58 euros
* 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)

Magret de canard de la « Ferme de Laroque » (Montvalent) séché par nos soins au poivre de la Jamaïque, marrons brûlés et grenade

Ou/et

Chaud-froid de céleri rave, pétoncles (origine Atlantique Nord Est) aux agrumes, sauce blanquette de morue au pain de seigle

Plats

(à la carte 29 euros)

Skrei (origine Atlantique Nord Est) en vapeur douce, champignons de Paris et poireaux, onctueux de navets boule d'or au lard « Porc Noir de Bigorre », sauce matelote au chocolat 70%

Ou/et

Carré de porc des Monts Lagast (Aveyron) 15h à 63°C, choux et shiitake, haricots rouges d'Alex et Paul (Sud-Ouest) aux algues, bouillon japonais de porc comme un Tonkostu (mirin-shiitake-miso blanc-sésame)

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 onctueux et gourmand

Ou/et

Craquant au chocolat ivoire et pamplemousse, gel au Gin Tonic