Carta de temporada

Por Gilles Hémart

Cada plato es una invitación al descubrimiento.
Gracias por su mentalidad abierta y su paciencia durante la preparación.

Entrantes

Milhojas de melón, Gravlax de corvina, Pera al anís, Kalamansi y Baileys
Recomendación de vino : Pays d'Oc IGP - 6,00€, Château Salitis, 2023

Mollejas de ternera crujientes, puré de boniato,
Salsa de tomate y granada y salsa de bayas (+3€)
Recomendación de vino : Bourgogne Chitry AOC - 8,00€, Domaine Giraudon

Trucha en maki, Piquillos rellenos en tempura, Puerros y Ruibarbo
Recomendación de vino : Vin recommandé : Quincy AOP - 8,00€, Domaine Mardon, 2023

Sandía confitada con frutos rojos, Ravioles de rábano y Compota de tomate y pimiento
Recomendación de vino :Bourgueil rosé AOP - 6,00€, « La Romantique », Domaine Lamé Delisle Boucard, 2023

Platos principales

Pintada con sabor a maracuyá, Milhojas de frutas y verduras y Jugo especiado
Recomendación de vino : Vouvray demi-sec AOP - 7,00€, « Carpe Diem », Vignoble Alain Robert, 2023

Carpaccio de gambas flambeadas, Hummus al colombo,
Ave rellena de cangrejo de río, Ajo negro y Pera
Recomendación de vino : Montlouis AOC - 5,50€, Domaine Le Pigeonnier, 2023

Tortita de yuca y calabacín, Mango y Plátano
Recomendación de vino : Touraine Gamay AOP - 5,50€, « La Brossette », Domaine Joël Delaunay, 2023

Salmonete, Bogavante, Frambuesa, Semillas, Pomelo, Hibisco y salsa de bogavante (+3€)
Recomendación de vino : Chinon AOC - 7,00€, « Le petit chemin », Domaine Dozon, 2023

Postres

Para un mejor servicio, le rogamos que elija el postre en el momento de hacer el pedido.

Quesos curados por France Fromage
Recomendación de vino : Val de Loire IGP - 6,00€, « Cabernets », Domaine Timothée Delalle, 2022

Fondo de alcachofa confitada con caramelo y tonka,
Helado de acedera y melisa y Virutas de chocolate
Recomendación de vino : SIN ALCOHOL - 6,00€, Burbuja blanca, « Perles », Louis Vallon

Mousse de guisantes, Miel, Galleta de cardamomo, Salvia y Limón
Recomendación de vino : SIN ALCOHOL - 6,00€, Burbuja blanca, « Perles », Louis Vallon

Visión dulce de una ensalada de tomate y mozzarella
Recomendación de vino : Cabernet d'Anjou demi-sec AOP - 5,50€, « Gourmandise » Domaine Matignon, 2024

Precios

Menú 33€ = Entrante + plato principal O plato principal + postre O entrante + postre

Menú 39€ = Entrante + plato principal + postre

Menú 45€ = Entrante + plato principal + quesos + postre

Se podrá aplicar un suplemento por cubierto si no se pide un menú.

Opción vegetariana

Vino ecológico – en proceso de conversión
HVE (Alto Valor Ambiental)

Lista de alérgenos disponible a petición.