



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)

Asperges blanches du cirque de Floirac de Mr Bonnet : asperges vertes crues, iode, vanille de Madagascar, crème crue de la ferme du Froncalou

Ou/et

Betterave onctueuse, myrtilles poêlées au vinaigre balsamique, chèvre givré et glace au lait cru de chèvre de la Chèvrerie des Filles à Branceilles, dentelles de maïs aux graines de nigelle

Plats

(à la carte 29 euros)

La carotte : traitée comme un jus de veau à l'orange, multicolore aux céréales et graines torréfiées, endive fondante, filet de maquereau (origine Atlantique Nord Est) juste saisi au piment d'Espelette

Ou/et

Magret de canard de la ferme Laroque à Montvalent rôti à la cacahuète épicée, pakchoï et daïkon au combava, concombre acidulé et avoine craquant

Desserts

(à la carte 13 euros)

Sur un modèle de pavlova : rhubarbe crémeuse et au naturel, fraises et fenouil sauvage

Ou/et

Tartelette au fromage esprit cheesecake, speculoos, sorbet comme une Margarita (citron lime Brésilien-tequila) et ortie

Prix nets - Service compris

Carte des allergènes à disposition