



Carte

Entrées

*Le croustillant de tête de veau, ramen, betterave, soja, pickles

*La truite de notre fumoir, algues dulces, espuma de yaourt, peau de citron confite

Plats

*Atlantique, méditerranée, rivière, le poisson sera une découverte en début de repas (Sup 3€50)

*Le filet mignon de cochon cuit à basse température, miso, coriandre, floraline de légumes, un jus corsé

*La raviole ouverte de pintade confite, badiane, thym citron, quelques légumes du matin, un jus corsé

Desserts

*La demi-sphère de poire glacée, pomme confite, verveine, cacahuètes caramélisées

*Le moelleux tiède aux amandes, figue rôtie, un sorbet pomme verte

*Le biscuit aux mûres du jardin, siphon de chocolat, une crème glacée vanille

Entrée + plat ou Plat + dessert : 29€80

Menu d'Henri

(Entrée + plat + dessert): 35€80

Menu de Gaspard

(entrée+plat+fromage+dessert) : 39€80

Menu de Charlotte (entrée+poisson+viande+fromage+dessert) : 47€80

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

Pour le poisson: supplément de 3€50