

l'ardoise de jour (du mardi au vendredi midi)
cuisine sincère au fil des saisons

° Croquette de champignons persillés: 10€
(Mayonnaise ail noir- moutarde herbacée- salade d'herbes)

° Huitres N°2 : les 3 - 10€/ 6- 15€/ les 9-20€
(selon arrivage servies avec mes condiments algues & herbes - Pommes & vinaigre- caviar d'échalote)

° Velouté d'oignons brûlés- 12€
(oeuf poché- foie gras- huile de noix)



Pêche sauvage ou à la ligne

° Noix de saint-Jacques rôties: 26€
(arrosées au beurre- crémeux rutabaga- choux fleurs de couleurs- crème de barbe au noilly prat & oeufs de truite)

La cuisine de Nonnine

° Pasta al tartufo : 22€
(crème onctueuse au pécorino- rapé de truffe Melanosporum)

° Risotto crémeux : 22€
(condiment ail noir & herbes- parmiggiano Reggiano- cacahuètes wasabi)

Viande d'exception

° Filet de boeuf Aubrac- 39€
sauce Béarnaise- pommes de terre frites- salade



° dessert Signature SB : 12€
(chocolat Valrhona- caramel citron confit- praliné noisette citron)

° Gaufre feuilletée tiède : 10€
(crème chicorée- sauce cacao café- chantilly- gruê de cacao)

° café ou thé "Nuance d'hiver" : 12€
(mini gaufre sarrasin & caramel de pommes/ mini tartelette estragon & orange sanguine de Sicile/ glace lait d'avoine & gingembre confit/ sucette chocolat blond & coeur citron)