

Carte de saison

~Entrées~

Foie gras, chutney de saison pain de seigle (+4€)

Cèleri confit, pesto au persil, noisettes, lait de cèleri au curcuma

Chair de tourteau en raviole végétale de betterave, raifort et huile de citron, roquette

Shiitake et courge, jaune d'œuf confit, toasts de champignons à la yakitori, écume d'oignons

~Plats~

Filet de bœuf, purée de courge brulée, gnocchis, chips et jus de bœuf à la moelle (+4€)

Magret de canard servi rosé, crème de maïs et maïs grillés, groseilles, jus et canard et huile pimentée

Filet de poisson de la criée / caviar d'aubergines au miso / fenouil confit à l'huile d'olive et sabayon à l'huile de noix

Cabillaud, boulgour, citron confit, brocolettis brulés, fumet crémé aux œufs saumon

~Fromages~

Plateau de fromages affinés (+ 12€)

Tartelette croustillante / St Maure de Touraine / yuzu / pois gourmands / Sésame Kimchi (+12€)

~Desserts~

Chocolat, avocat, kumquat

Figues, pistache, glace au yaourt, meringue vanillée

Fruits rouges, poivre de Kâmpôt, sorbet fraise, craquant et mousse coco

Trois boules de glaces ou sorbets

21€ sélection de 3 vins (entrée, plat, dessert) verres de 8cl

28€ sélection de 4 vins (entrée, plat, fromage, dessert) verres de 8 cl