



Menu - Carte

- * 3 séquences (au choix: entrée/plat/dessert) 49 euros
- * 3 séquences notre version végétarienne (entrée/plat/dessert) 39 euros
- * 6 séquences le menu en version dégustation 57 euros
A choisir pour l'ensemble de la table
- * Saint Nectaire fermier au lait cru 6 euros
- * Menu enfant pour les -12 ans 14 euros

Entrées

(à la carte 15 euros)

Soupe glacée vichyssoise à la graine de tournesol, citron jaune et truffe d'été en sorbet

Ou/et

Chair de crabe aux épices douces, mousseline de fèves au raifort

Plats

(à la carte 28 euros)

Filet de maquereau (origine Atlantique nord-est) rôti, ail grillé au vinaigre de cidre, garnitures comme en Provence et crémeux paprika

Ou/et

Picanha de porc fermier des Monts Lagast (Aveyron) marinée au curcuma, cacahuètes épicées, pickles de radis, patate douce blanche et chou chinois

Desserts

(à la carte 13 euros)

Abricots cuit et cru, sablé breton, lavande et olives noires

Ou/et

Poêlée de baies rouges déglacées au vinaigre balsamique, flapjack aux noix de pécan et poivron rouge autrement

Prix nets - Service compris

Carte des allergènes à disposition