



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 A choisir pour l'ensemble de la table	57 euros
* Fromageries Marcel Petite Comté au lait cru affiné 16 mois	6 euros
* Menu enfant pour les -12 ans	14 euros

Entrées

(à la carte 15 euros)

Petits bouchons feuilletés, chèvre frais au raifort, haddock et chicorée aux épices douces

Ou/et

Bouillon clair de pomme de terre, poulpe (origine Atlantique Centre-Est) au court-bouillon et poitrine de porc Noir de Bigorre affinée 4 mois

Plats

(à la carte 28 euros)

La pêche de ligne vapeur au poivre du Timut, cuisiné de pois chiches d'Axel et Paul au butternut et au cédrat, crème verte émulsionnée à la feta et aux pignons de pin

Ou/et

Poitrine de bœuf d'Aubrac en cuisson extra-longue (36h), bouillon vietnamien légèrement fumé, légumes racines et grübiche aux graines de tournesol

Desserts

(à la carte 13 euros)

Petit gâteau chocolat aux noisettes torréfiées, coing en textures et cèpes autrement

Ou/et

La pomme : presque cuite, infusée au calvados et déshydratée, la noix : en version croquet de Charost et en crème glacée

Prix nets - Service compris

Carte des allergènes à disposition