

Carte

Par Cyril Aveline

A partager

Olives de Kalamata	5
Nems de côte de bœuf (4 pièces)	8
Saumon gravlax aux baies roses, crème aigrette et galette de maïs	8
Galantine de lapin <i>Rex du Poitou</i> aux figues et pickles	10
Os à moëlle en chapelure de persillade au lard	8
Carpaccio de betterave cuites au feu, fromage de chèvre et menthe fraîche	9
Foie gras aux algues nori	14
<i>Disponible également à emporter pour vos tables de fin d'année</i>	

Pour 1, pour 2, pour 3 ...

Saint-Jacques en croûte de noix et truffe	27
Loup de Méditerranée soufflé	9€/100g
Perdreau sauvage à la braise, jus à la verveine et gratin dauphinois	35
Côte de veau de Corrèze	8.5€/100g
Côte de bœuf de Galice maturée	11€/100g

Desserts

Sélection de fromages corses (tomme du maquis et ghisoni)	9
Mont-Blanc au gel de bigaradier des jardins du content	10
Conseil de dégustation : Avec un verre de Vieux Pineau des Charentes	
Ganache chocolat noir, confit de citron vert et sablé breton	9
Conseil de dégustation : Avec un verre de Liqueur de Verveine	

Prix en euros TTC. Service compris
Tous nos prix sont entendus par personne