



## Menu - Carte

- \* 3 séquences (au choix: entrée/plat/dessert) 50 euros
- \* 3 séquences notre version végétarienne (entrée/plat/dessert) 39 euros
- \* 6 séquences le menu en version dégustation 58 euros  
A choisir pour l'ensemble de la table
- \* Fromageries Marcel Petite Comté au lait cru affiné 16 mois 6 euros
- \* Menu enfant pour les -12 ans 14 euros

### Entrées

(à la carte 16 euros)

\*\*\*\*\*

Betterave onctueuse, myrtilles poêlées au vinaigre balsamique, chèvre givré et glace au lait cru de chèvre de la Chèvrerie des Filles à Branceilles, dentelles de maïs aux graines de nigelle

Ou/et

Escapade en Thaïlande : fraîcheur de crabe (origine océan pacifique centre-ouest) au céleri rave, chou blanc et pourpier de notre jardin

### Plats

(à la carte 29 euros)

\*\*\*\*\*

Petites pommes de terre de Normandie et poulpe (origine océan atlantique centre-est) tendre comme en Galice, bouillon clair au ñora et chorizo ibérique

Ou/et

Magret de canard de la ferme Laroque à Montvalent rôti à la cacahuète épicée, pakchoï et daïkon au combava, concombre acidulé et avoine craquant

### Desserts

(à la carte 13 euros)

\*\*\*\*\*

Sur un modèle de pavlova : rhubarbe crémeuse et au naturel, fraises et fenouil sauvage

Ou/et

Tartelette au fromage esprit cheesecake, speculoos, sorbet comme une Margarita (citron lime Brésilien-tequila) et ortie

Prix nets - Service compris

Carte des allergènes à disposition