



Menu MIDI

ENTRÉE & PLAT / PLAT & DESSERT	18,00€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT	23,00€
ENTRÉE ---- 6,00€ / PLAT ---- 15,00€ / DESSERT	6,00€

| Les Entrées

**Cœurs de canard en persillade, panisses
croustillantes, crémeux tartare,
marjolaine**

**Velouté de chou-fleur, jaune d'œuf
confit, oxalis**

| Les Plats

**Poitrine de veau caramélisé, voile de
Sauternes, petit épeautre, curry vert,
oignons nouveaux, sauce façon blanquette**

**Dos de Lieu noir confit, betterave rôtie
au vinaigre de Xères, mousseline de patate
douce, jus d'arrêtes aux champignons**

| Les Desserts

Nos fromages : Assortiment de fromages

**Riz au lait, ananas rôti au rhum, sauge
ananas**

**Cheese-cake au chèvre frais, figues, miel,
cheveux d'ange, crumble**



Menu
SOIR

ENTRÉE & PLAT / PLAT & DESSERT----- 34,00€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT----- 40,00€
ENTRÉE ---- 13,00€ / PLAT ---- 28,00€ / DESSERT----- 10,00€

| Les Entrées

Cèpes briochés, Butternut rôtie au miel, jus vert, bouillon de coing au poivre de l'Himalaya

Langoustine confite à la nacre, navet daïkon en impression de Betterave, bordelaise, fleurs de némésia

Autour de l'artichaut, cœur rôti, feuille en tempura, marshmallow, jus corsé, noisette du Piémont

| Les Plats

Queue de Lotte rôtie, concombre en compression de myrtille et sakura, crème de fenouil, gel fleurs de Sureau

Selle d'agneau en crépinette de volaille au café, mousseline de courgette Niçoise, oignons doux caramélisés, fleurs d'ail, jus d'agneau infusé au café

Alouette sans tête de Mireille, gnocchi de pomme de terre, carotte des Sables en mousseline et rôtie, jus court

| Les Desserts

Nos fromages : Assortiment de fromages affinés

Chou rouge confit à la violette, Chocolat Plantation et Kewaine de Cluizel, sablé, biscuit chocolat

Crèmeux citron, coriandre de Chine, sablé breton, meringue Italienne, émulsion

Comme un Baba, crème légère à la vanille, poire en composition, poivre de Java