



CARTE

Entrées

- Œuf bio du « Bilange » poché,** 15€
Crème de topinambour à la vanille, chips de lard, salade d'herbes aromatiques
- Tartare de betteraves rôties** 16€
Chèvre frais et noisettes torréfiées, sorbet roquette et tuile de pain.
- Terrine maison de Potimarron rôti et foie gras mi cuit,** 22€
Accompagnée de pain grillé et chutney de coing.

Plats

- Gratin de Potirons au gorgonzola et noix,** 22€
Polenta aux herbes, salade endives croquante
- Poulet rôti de « Collognac » sauce crème et épinards frais ,** 24€
Poireaux braisés et radis croquants.
- Noix de Saint Jacques poêlées,** 28€
Risotto butternut au parmesan, émulsion de beurre noisette .

Fromage

Assortiment de fromages de région,
affinés par Vincent Vergne, MOF.

13€

Dessert

Tartelette et crémeux de clémentine Corse,
Meringue au poivre de Timut, jus réduit de clémentine.

10€

Entremet façon tarte au citron
Crémeux à la noisette, financier citron et croustillant feuillantine

11€

Macaron au chocolat intense Valrona,
Sésame et pointe de sel de Guérande , glace sésame .

12€

Boissons non incluses
Prix en euros
Taxes et service compris