



## CARTE

Les produits de la carte proviennent de nos voisins maraîcher, éleveurs, pêcheurs, vignerons...  
Pour la vie de nos campagnes, parce qu'ils sont frais, pour une diminution de l'incidence environnementale.

### Entrées

Pâté en croute façonné comme une tourte,  
mesclun de saison. 13€

Gravlax de saumon, 15€  
Eclats de baies roses, zestes de citron vert et glace aneth.

Carpaccio de butternut, 12€  
huile de chanvre, copeaux de parmesan et herbes aromatiques

### Plats

Risotto de céleri et d'épeautre au parmesan, 20€  
jambon de céleri confit.

Volaille de Cognac, 25€  
pomme d'ail, persil et champignons rôtis, jus de poulet

Maquereau grillé, 22€  
lissé de panais, vierge à l'orange, noisette et aneth



## Fromage

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

13€

## Desserts

Entremets façon Forêt noire,  
mousse vanille, gelée de griotte et génoise.

9€

Macaron chocolat et sésame à la fleur de sel,  
glace sésame.

11€

Baba aux rhum,  
chantilly épicée, compote et granité pomme.

10€

## Menu Enfant

### Plats

Aiguillettes de poulet panées ou nuggets de poisson,  
accompagnés de frites

Ou

Steak haché

accompagné de frites

### Dessert

Brownie au chocolat & glace vanille

Jusqu'à 12 ans-Plat et dessert 15€

Boissons non incluses

Prix en euros

Taxes et service inclus