



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,
Eclats de baies roses, zestes de citron vert et glace aneth.

15€

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

12€

Plats

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

20€

Volaille de Cognac,
pomme darphin ail, persil et champignons rôtis, jus de poulet

25€

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

22€



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 épicee, 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