

LA CARTE

La nature en toute simplicité

ENTRÉES

BROCOLIS GRILLÉS

Crème aigre de brocolis, tempuras de cornichons et pickles

16€

GASCON SAUMURÉ

Poireaux, gel de citron noir, huile de céleri et poireaux frits

18€

ASSIETTES MÉDITERRANÉENNES

Velouté de butternut et sauge frite

Choux fleur croustillant, mayonnaise au cresson

Betterave confite, sauce yaourt à l'aneth, tuile de pain

Hummus de potimarron, noisettes grillés

18€

POMME GRENAILLES FUMÉES AU FOIN

Espuma de tomme du Segala, chou rave et caviar

22€

PLATS

CROQUETTES DE CÉLERI RAVE

Crème de céleri, sauce vierge de saison aux câpres et fêta

26€

GNOCCHIS DE COURGE

Pesto d'épinards, courges rôties, Salers et graines de courges grillées

28€

FILET DE LOUP

Chutney de chou rouge, betterave, ail noir et écume à la sauge

32€

NOIX DE VEAU RÔTIE

Légumes anciens, dattes et jus réduit au thym

34€

DESSERTS

RIZ AU LAIT ONCTUEUX

Caramel au lait d'amande, tuiles de riz croquantes, sorbet au coing

12€

MILLE-FEUILLE AÉRIEN AUX MARRONS

Kumquats confits, agrumes frais et glace aux marrons

12€

CRÈME MOELLEUSE AU CAFÉ

Brownie au chocolat, biscuit croquant noisette et sorbet au cacao

12€

ASSIETTE DE FROMAGES LOCAUX

Accompagnés de confiture, fruits secs

16€

MENU ENFANT

Pour les enfants jusqu'à 11 ans
Formule : plat + dessert : 20€
Les enfants peuvent aussi choisir un plat de la carte en demi-portion

PLATS

POISSON

Pomme de terre et/ou légumes

Ou

VIANDE

Pomme de terre et/ou légumes

DESSERTS

FONDANT

Chocolat 70% Valrhona

Ou

DESSERT DE LA CARTE

En demi-portion