

LA CARTE

La nature en toute simplicité

ENTRÉES

BUTTERNUT CONFIT, ESPUMA INFUSÉ AU ROMARIN

Condiment d'orange, chèvre croustillant et romarin frit

16€

ASSIETTES MÉDITERRANÉENNES

Hummus d'épinards et huile de noisette

Velouté de chou rouge et cresson

Churros au comté et chimichurri

Poireaux vinaigrette au miel de garrigues

18€

CARPACCIO DE RADIS NOIRS ET POIRES

Sésame doré et sumac, huile d'aneth et herbes du potager

18€

GAMBAS EN TEMPURA, AVOCAT BRULÉ

Bisque de gambas, condiment acidulé, céleri branche et caviar

24€

PLATS

TOPINAMBOURS LAQUÉS ET EN CRÈME À L'AIL

Châtaignes et oignons rôtis, tuile de pain et consommé d'oignons

26€

GNOCCHIS DE PATATE DE DOUCE

Crème de patate douce, pesto d'herbes, amandes grillées, brousse et câpres

28€

FAUX FILET DE COCHON RÔTI EN CROUTE DE MILLET

Carottes, chou kale, condiment kaki harissa, jus réduit au poivre fermenté

32€

THON ROUGE DE MÉDITERRANÉE

Crème de betterave au raifort et confite, fenouil, écume de betterave et pickles

34€

DESSERTS

CRÉMEUX MENTHE ET CHOCOLAT

Biscuit moelleux, menthe en gel et cristallisée, sorbet cacao et poivre de Kâmpôt

12€

PANAIS CONFIT, TARTARE DE POIRES

Panais et tonka, praliné et biscuit à la noix, sorbet poire

12€

ANANAS RÔTI, BRIOCHE GRILLÉE

Condiment citron vert et gingembre, caramel d'ananas et glace au safran

14€

ASSIETTE DE 4 FROMAGES AU LAIT CRU

Accompagnés de pain d'épices maison et confiture de figue

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