

Saison à la Carte

Pour Commencer,

Queues de Langoustine au Curcuma, Tarte Fine de Légumes au Lard Paysan
Rouelle de Lapin au Chorizo, Poêlée de Girolles et Asperges Vertes
Grillade d'Encornet au Piment Fumé, Tomates Cerises au Romarin

Pour Suivre,

Tronçon de Turbot ou Barbu au Petit Epeautre, Emulsion Iodée à l'Agastache
(Selon Arrivage)
Noix de Bœuf Racée, Pommes Grenailles Rôties, Tzatziki aux Algues
Maigre à la Plancha, Artichauts Poivrades aux Agrumes, Chou Farci au Basilic

Pour Finir.

Fraîcheur de Fraises aux Petits Pois, Praliné Pistache Torréfié
Infusion de Pêche au Sureau, Tuile de Sarrasin Grillé
Coque de Chocolat/Passion, Gavotte Croustillante au Cacao

Entrée - Plat - Dessert

61€

Fromages 9€

Ardoise de Fromages Affinés par nos Soins
Mesclun de Salade Potagère à l'Huile d'Olive et Copeaux de Parmesan
Fromage Frais aux Herbes, Gaspacho de Tomate au Basilic

" Les Vins du Moment "

A la Bouteille

51€
39€
47€

Bandol Blanc - Domaine de Terrebrune
Centenaire - Domaine Lafage
L'Oratoire - Domaine de Valdition

Au Verre

9€
7€
8€

Clin d'Oeil Méridional 34.00€

Panna Cotta de Chou-Fleur et Courgette au Jambon Cru
Ou
Tempura de Filets de Sardines au Romarin, Caviar d'Aubergine Fumé

Minute d'Agneau au Pesto de Pistache, Légumes du Soleil aux Olives
Ou
Dos de Merlu au Beurre de Mélisse, Persillade de Blette et Perles du Japon

Fromage Frais aux Herbes, Gaspacho de Tomate au Basilic
Ou
Mesclun de Salade Potagère à l'Huile d'Olive Aillée

Sablé Breton au Chocolat/Cacahuète, Mousse de Lait de mon Enfance
Ou
Cake Moelleux à la Myrtille, Diplomate Ananas à la Cardamome

Avec sélection de Vins 43.00€

Duché d'Uzès - Mathilde Chapoutier

Côtes du Rhône - Le Clos des Saumanes

Nos Producteurs:

- Martin Pouret : Vinaigre et Moutarde d'Orléans MP
- Frédéric Thenon Poissonnier : Criées Sables d'Olonne et Lorient
- Le Marché des Producteurs Locaux à la Chapelle St Mesmin

- Damien Le Peintre : La Ferme Positive.
Pousses d'Herbes à Orléans (Quartier St Marc)
- Pain Journalier : Les Maisons Cordier et Nadal

Tous les Mets des Menus Peuvent Etre Dégustés Individuellement