

Saison à la Carte

Pour Commencer,

Fraîcheur de Tourteau au Poivre de Cubēbe, Espouma de Pomelos et Citron Vert
Asperges Blanches à la Crème d'œuf Fumé, Copeaux de Chavignol et Ail des Ours
Rouelle de Lapin au Chorizo, Socca et Piperade

Pour Suivre,

Lieu Jaune aux Tomates et Olives, Émulsion de Soubressade
Rosette d'agneau Gremolata, Lasagne du Soleil et Févettes
Ris de Veau au Jus Acidulé, Écume de Taleggio et Turions

Pour Finir,

Sablé de Gariguettes à l'Huile d'Olive, crème d'Herbes Fraîches
Coque de Pomme d'amour à la Framboise, Meringue Citronnée
Crèmeux Chocolat Manjari, Crumble Sarrasin au Cacao, Glace » Ze Nwe »

Entrée - Plat - Dessert 67€

Salade et Fromages Travaillés

Tomme de Vache à la Crème de Raifort, Epinards et Quinoa Soufflé - 8€
Ardoise de Fromages Affinés par nos Soins - 9€
Bouquet de Pousses et Salade Mélangés, Baies de Canneberge – 7€

" Les Vins du Moment "

A la Bouteille (75cl)

39€
51€
45€

Riesling Grand Cru – Domaine kientz
Bourgogne Saint Bris « Fye Gris » Domaine Bersan
Lirac – Château Mont-Redon

Au Verre (12cl)

7€
9€
8€

Saveurs Printanières 36.00€

Sardine de Petite Pêche aux Aubergines, Tahini et Citron Confit

Ou

Tarte Fine de Tomates Cerises aux Picholines , Ricotta au Basilic

Dos de Merlu à la Fondue de Poireaux, Sauce Mimosa et Asperges

Ou

Pintade aux Épices, Pommes de Terre Nouvelles et Poivrons, Pesto de Roquette

Tomme de Vache à la Crème de Raifort, Epinards et Quinoa Soufflé

Ou

Bouquet de Pousses et Salade Mélangés, Baies de Canneberge

Amandine de Rhubarbe Meringuée, Sorbet Fraise/Céleri Branche

Ou

crème de Laitage Fermière à l'Orange Sanguine, Éclats de Caramel

Avec sélection de Vins 48.00€

Petit Verdot - IGP Coteau d'Ensérune

Ecrin d'Or - AOP Saint Chinian

Nos Producteurs:

- Sébastien Bourgoïn : Asperges de Cléry Saint André
- Frédéric Thenon Poissonnier : Criées Sables d'Olonne et Lorient
- Marché des Producteurs Locaux à la Chapelle Saint Mesmin
- Damien Lepeintre : La Fermé Positive à Fleury les Aubrais
- Pain Journalier : Les Maisons Cordier et Nadal
- Arnaud Lory : Les Saveurs du Cachemire
- Maison de la Prasline Mazet à Montargis

Tous les Mets des Menus Peuvent Etre Dégustés Individuellement

Saison à la Carte : Entrées 27€ - Plats 36€ - Desserts 13€

Menu d'Hiver : Entrées 9€ - Plats 18€ - Fromages 7€ - Desserts 8€

