

DINNER

- Tarte Fine de Maquereau Cuite en Escabèche,
Cube de Comptée de Tomates Ananas des
« Jardins de Nicolas », Chorizo Ibérique,
Jeunes Pousses • **12€**

- Fricassée de Moules de Bouchot du
« Mont Saint-Michel » aux Cèpes en Raviole Ouverte,
Emulsion de Jus de Moules Parfumé au Café • **14€**

- Filet de Truite Bio Cuit à Basse Température,
Courgettes Couleurs,
Sabayon aux Amandes Torréfiées • **22€**

- Tranche Epaisse de Carré de Cochon Fermier d'Auvergne,
Confité aux Feuilles de Figuiers,
Textures de Betteraves Plurielles, Crumble Noix / Pain Grillé,
Jus Grassouillet • **24€**

- Le Chocolat Bio « Ceiba » 64% De la Maison Weiss,
Gavotte, Mikado &
Sorbet Mûre / Hibiscus • **10€**

- « Figolu »,
Sablé Noisettes / Souchet, Pâte de Figs,
Crèmeux Mascarpone au Miel, &
Crème Glacée au Mélilot • **9€**

- Tacos de Riz,
Comptée de Myrtilles, Spoom,
Biscuit Mirliton au Citron, &
Crème Glacée au Café • **10€**

Entrée • Plat • Dessert : 34€

Assiette de Fromages : (5€ supp menu) • 8€

-Smørrebrød-

Table & cave

Prix net T.T.C en Euros
Service Compris.

TASTING

- Tartare de Thon Rouge, Condiments,
Pâte de Piquillos, Gel de Groseille,
Poivre Voastipérfery, Chips de Maïs Pourpre • **22€**

- Pavé de Lieu Jaune Breton « Ikéjimité »
Millefeuille de Pomme de Terre aux Olives Violettes,
Pulpe Fumée, jus de Volaille • **26€**

- Selle d'Agneau du « Bourbonnais »,
Artichauts Poivrade Cuisinés en Barigoule,
Jus Parfumé à la Réglisse • **28€**

- Assortiment de Fromages

- Le Chocolat Bio « Ceiba » 64% De la Maison Weiss,
Gavotte, Mikado &
Sorbet Mûre / Hibiscus • **10€**

- « Figolu »,
Sablé Noisettes / Souchet, Pâte de Figs,
Crèmeux Mascarpone au Miel, &
Crème Glacée au Mélilot • **9€**

- Tacos de Riz,
Comptée de Myrtilles, Spoom,
Biscuit Mirliton au Citron, &
Crème Glacée au Café • **10€**

Menu 4 Touches : 46€

Entrée + Poisson ou Viande + Fromage + Dessert

Menu 5 Touches : 55€

Entrée + Poisson + Viande + Fromage + Dessert

«Expérience Tasting & Vins»

Disponible sur la Carte des Vins