



Un soir de Juillet...

Pour vous et votre santé nous cuisinons avec notre cœur, une cuisine sincère, créative et en toute transparence.

On grignote...

- Burrata crémeuse, pistou de roquette, cerises pickles, pain de campagne toasté & noisettes grillées : 11€ (2pers)
- Pan con tomate, focaccia au romarin snackée et imbibée, copeaux de Cebo ibérique 24 mois & Pickles: 12€ (2pers)

On entre...

- Filet de maquereaux cuisiné en escabèche, gel de grenade, yaourt cumin, crémeux maïs, Pickles, & jeunes pousses : 14€
- Ravioli de lapin à la sarriette snacké, poulpe de méditerranée confit, pâte de citron & jus parfumé au Noilly Prat : 16€
- Vitello tonnato, longe de veau confite au romarin, condiment citron brûlé, sauce Tonnato, pousses & pickles : 14€

On résiste...

- Dos de pintade des « Volailles d'Alice », pochée et rôtie, sorgo soufflé, oignons nouveaux, & condiment prune Miso : 24€
- Le porcelet farci de la tête aux pieds « Porchetta », artichauts poivrade, olives, oignons nouveaux, & tagliatelles de la Ferme Landrieaux : 24€
- Filet de saumon bio de fontaine cuit à basse température, cresson de Chris, courgettes étuvées, & noisettes grillées : 26€
- La pêche du jour selon l'arrivage... : 26€

Nos fromages fermiers...

- Le Saint Nectaire affiné par Serge Salaire, la fourme d'Ambert, Chèvre affiné des Sagnes, Gaperon : 14€

De la douceur...

- Tarte cassis des jardins de Nicolas, crème de Bresse infusée à la verveine « Alosya » & crème glacée au balsamique blanc : 10€
- L'abricot rôti, spoom parfumé à l'amaretto, crème glacée à la Reine-des-prés: 10€
- Notre Esquimau, Parfait au Chocolat de la chocolaterie Weiss, « Li-Chu » 64%, cookies & sauce caramel-beurre salé : 10€

- Menu dîner: entre, résiste, douceur, 36€ // Menu dîner Végétarien, 32€

- Accord mets et vins, 3 séquences en 8cl à 19€, ou avec une bulle en apéritif à 28€

- Menu les yeux fermés en 4 instants, 58€ // Menu les yeux fermés.. Végétarien, 52€

- Accord mets et vins, 4 séquences en 6cl à 19€, ou avec une bulle en apéritif à 28€

- Suppléments fromages, 7€

Prix euros nets TTC