



## Un soir de Septembre...

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...

- Nage de tomates plurielles, filets de sardines mariné au citron, eau de tomate parfumée au basilic, copeaux de jambon, crumble olive kalamata : 14€
- Ravioli de champignons cuisinés en persillade, moules de bouchot AOP du Mont Saint-Michel, émulsion coquillages parfumé à l'absinthe : 16€
- Vitello tonnato, longe de veau confite aux aromates, condiment citron brûlé, sauce Tonnato, pousses & pickles : 14€

### On résiste...

- Magret de canard rôti au sautoir, textures de carottes, avoine cuite à l'étouffée, jus parfumé au Xères et raisins confits : 24€
- L'épaule d'Agneau du Bourbonnais confite au foin, en croûte de pain du fournil, mijotée de coco de Paimpol, jus au foin et mélilot : 24€
- Dos de merlu rôti sur peau, piperade basque aux graines de tournesol torréfiées, hollandaise parfumée à la sarriette : 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...

- Choux craquelin, croustillant praliné romarin, crémeux au chocolat Altara 63% de la maison Weiss, sorbet à la mûre de ronce : 10€
- Tuile croquante, mousse ivoire infusée à la verveine de Chris, pêche de vigne pochée, et son sorbet : 10€
- La mirabelle de Lorraine, en barquette, crémeux à la noisette bio et mascarpone, confiture et gel, crème glacée au thym-citron : 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