



Un soir de Septembre...

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

On grignote...

- Croustillants de gambas, menthe fraîche & sauce yaourt-citron : 12€ (2pers)
- Ailerons de volailles laqués au miel de ronces, gingembre, sésame & pâte de citron: 12€ (2pers)

On entre...

- Filets de sardines de Saint-Gilles-Croix-de-Vie rôties au lard Colonnata, cassolette de Corne de Gatte des Jardins de Nicolas & bouillon d'oignons doux des Cévennes fumés : 16€
- Agnolotti à l'encre de seiche et potimarron, moules de bouchot AOP du Mont Saint-Michel, & émulsion beurre-noisette : 15€
- Tarte feuilletée cèpe et tomates confites des Jardins de Nicolas & jus de volaille au Xérès : 16€

On résiste...

- Magret de canard rôti au sautoir, haricots verts des Jardins de Nicolas, prunes confites à l'aigre-doux, & jus au poivre Timut du Népal : 25€
- L'épaule d'Agneau du Bourbonnais confite au foin, en croûte de pain du fournil, courgettes plurielles, & jus au foin-métilot : 25€
- Filet de Dorade Sébaste rôtie sur peau, barigoule d'artichauts poivrade à la provençale infusés au lard fumé & pistou : 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