



Un soir de d'Automne...

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...

- Pâté en croûte de canard parfumé aux champignons, gel de mûre-genièvre, pickles, & jeunes pousses : 16€
- Ravioli de Cantal entre-deux, compotée d'oignons, bouillon de poule au miso d'orge, & anguille fumée : 16€
- L'œuf bio de chez Léa mollet moelleux, crémeux de champignons, sauce Bourguignonne : 16€

On résiste...

- Coffre de poulette des volailles d'Alice poché et snacké, choux rouge de chez Léa confit, riz au gras de poulet, & jus de volaille: 25€
- Jarret de veau label rouge du Bourbonnais à la Milanaise, gnocchis au parmesan, moelle de bœuf, & jus aux pelures d'orange : 25€
- Filet de truite des Monts d'Aubrac confit, poireaux de pays fondants, bouillon beurré aux algues wakamé, & tuile de sarrasin : 26€
- La pêche du jour selon l'arrivage... : 26€

Nos fromages fermiers...

Sélection de fromages du moment : 14€

De la douceur...

- Barre au chocolat Altara 63% de la maison Weiss, croustillant praliné sésame noir, Streusel, & sorbet yuzu : 10€
- Tarte au citron meringuée au citron bergamote, sablé noisette, & crème glacée verveine de chez Chris : 10€
- Pommes de chez Valérie cuites façon Tatin, biscuit Nantais, praliné-graine de courge au mélilot, & crème glacée à l'orge malté des Sagnes : 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