



Un soir d'automne....

**Pour vous et votre santé nous cuisinons avec notre cœur sincère,  
Créative et en toute transparence**

**On grignote...**

- Tarama maison d'œufs de cabillaud fumé, blinis à la farine de sarrasin de la « Ferme Landrieaux » : 10€ (2pers)
- Beignet de lapin braisé à la moutarde & livèche, crème aigre douce aux œufs de truite : 12€ (2 pers)

**On entre...**

- Knackebrød aux graines, saumon Bømlø mariné à la vodka, textures betteraves, pickles, & son sorbet : 16€
- Ravioli de queue de bœuf braisé, tempura d'huîtres n°2 Marenne d'Oléron, & velouté de cresson : 16€
- Traditionnel vol au vent, quenelle de volaille, ris de veau, foie gras, Sauce suprême & bouchon de Paris au madère : 16€

**On résiste...**

- Coffre de poulette des volailles d'Alice poché et snacké, rouleau de pomme de terre fondante, tronçons de blettes, & jus de volaille à l'huile de noisette : 25€
- Poitrine de cochon de l'Aveyron cuite à basse température, pancake de panais, condiments pommes, jus parfumé au miel de châtaignier : 24€
- Biscuit de sandre snacké, dernières courges de butternut des « jardins de Nicolas », chanterelles jaune, & bouillon d'oignons fumés : 26€
- Saint-Jacques snackées crémeux de topinambour, & émulsion de coquillages et café : 26€ (supp menu :3€)

**Nos fromages fermiers...**

Sélection de fromages du moment : 14€

**De la douceur...**

- Gâteau aux noix – café de « ma mémé », crémeux au chocolat lait parfumé au Baileys, sorbet poire : 10€
- Millefeuille au chocolat li-chu 72% de la maison weiss, gel passion-mangue, sorbet au lait de coco & parfumé à la fève de tonka : 10€
- Origami de coings, thé Earl Grey, mousse ivoire-bergamote, & crème glacée au miel de Bourdaine de la « famille Maistre » : 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