



**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, pain « campagrain » snacké : 10€ (2pers)
- Beignet de lapin braisé à la moutarde & livèche, crème aigre douce aux œufs de truite : 12€ (2 pers)

On entre...

- Tartare de saumon Bømlø, gel d'orange sanguine, condiments, croûtons & lait de riz infusé aux algues : 16€
- Agnolotti de chèvre frais « des Sagnes » au miel de châtaignier, velouté de châtaigne à l'huile de noisettes de « Vensat » : 16€
- Traditionnel vol au vent, quenelle de volaille, ris de veau, foie gras, sauce suprême & bouchon de Paris jus au madère : 16€

On résiste...

- Coffre de canard poché et rôti, confiture de coings, persil racine rôtis & jus parfumé au rhum « Diplomatico » et pelures d'oranges : 25€
- Poitrine de cochon de l'Aveyron cuite à basse température, choux pointu snackés et condiments pommes-genièvre & jus de cochon infusé au laurier : 24€
- Filet de flétan rôti sur peau, salsifis confits & beurre blanc à la mandarine : 26€
- Saint-Jacques snackées crémeux de potimarron, Eringi rôties & lait de coquillage : 26€ (supp menu :3€)

Nos fromages fermiers...

Sélection de fromages du moment : 14€

De la douceur...

- Sablé breton au carvi, textures de mandarines & son sorbet parfumé à la badiane : 10€
- Tuile froissée, crémeux pistache, gel bergamote, biscuit madeleine & glace à la fleur d'oranger : 10€
- Tarte moderne, brisure de cajou, caramel mou, brownie, popcorn caramélisés & espuma au chocolat « MBO »71% « origine Cameroun »de la maison Weiss : 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€