



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

On grignote...

- Nuggets de poulet & gambas, sauce aigre doux : 10€ (2pers=5 pièces)
- Tartelette de rilette de cochon parfumée au café, pickles de melon : 10€ (2 pers)

On entre...

- Ceviche de Sériole, tomates plurielles des « Jardins de Nicolas », gel de mûre pimenté, huile de tagète, & gressins cuits à plat : 16€
- Capellitti de lapin confit au citron, olives kalamata, courgettes « Violon », amandes grillées, & Jus au romarin : 16€
- Tacos de moules « Bouchot » AOP du Mont-Saint-Michel, sauce yaourt iodée, mais frais, sucrose, & pickles : 16€

On résiste...

- Noix de veau du « Massif Central » cuite à 58°C, étuvée de haricots vert « Cupidon » des « Jardins de Nicolas », Condiments prune au miso de riz noir, & jus de veau : 26€
- L'Agneau de « Lozère » confit, textures d'aubergines, & jus parfumé au carvi : 26€
- Truite des « Monts d'Aubrac » cuite à basse température, cocotte de blettes, beurre blanc, & œufs de truite : 26€
- Pêche du jour selon arrivage : 28€ (supp menu :3€)

Nos fromages du moment : 14€(carte)

Supplément fromages menu : 9€

De la douceur...

- Les figues Violette, biscuit madeleine, crémeux infusé à la feuille de figuier, Gel et spoom de raisin & sorbet au vin rouge : 10€
- Le chocolat « MBO » origine Cameroun de la maison Weiss, insert groseille infusée au piment d'espelette, & sorbet groseille : 10€
- Le Baba parfumé à la verveine « Alosya », mirabelles compotées et confites, & sorbet aux fleurs d'acaccia : 10€

- Menu Lunch/Dîner : *entre, résiste, douceur* : 39€ // Menu Végétarien : 35€
- Accord mets et vins, 3 séquences en 8cl à 21€, ou avec une bulle en apéritif à 29€

- Menu les yeux fermés en 4 instants : 62€ // Menu les yeux fermés Végétarien : 56€
- Accord mets et vins, 4 séquences en 6cl à 21€, ou avec une bulle en apéritif à 29€

Nous réalisons une cuisine de produits frais dans le respect de la saisonnalité,
Certains produits peuvent venir à manquer, merci de votre compréhension.