

LA CARTE

Entrées

Autour du chou-fleur, taboulé de choux graffitis aux herbes fraîches,
sorbet salicorne, gel de citron, tuile craquante et jeunes pousses.

23 euros



Foie gras de la Sauvenière à la plancha, céleri rave, pomme Granny Smith,
jus légèrement acidulé et mâche.

28 euros



Tartare de bar de ligne, betteraves, crème de persil, chips d'échalotes,
gel de raifort.

29 euros



Suggestion du moment

26 euros

Plats

Barbue confite à l'huile d'agrumes, chou de Bruxelles, pommes de terre nouvelles, radis, gel orange, coques et jus de marinière crémé.

39 euros



Carré de veau du Limousin en croûte de noix, champignons de saison, panais en texture et jus aux herbes fraîches.

38 euros



Gnocchis de pommes de terre, crémeux d'épinards, truffe Tuber Uncinatum, pickles, ketchup de butternut, parmesan et tuile aux graines.

33 euros



Suggestion du moment

39 euros

Fromages

Assiette de fromages sélectionnés par nos soins, confit de fruits de saison et son mesclun maison.

14 euros

Desserts

Dessert du moment

15 euros



Soufflé à la noisette, sorbet coing-citron vert et tuile chocolat

15 euros



Autour de la figue, financier, sorbet figue-balsamique et dentelles

15 euros



La poire Belle-Hélène du Château

15 euros