



La carte

## Les Entrées



Crèmeux de petits pois glacés, Langoustine nacrée, caviar Ossetra d'aquitaine « Sturia », jaunes d'œufs confits et pousses de petit basilic citron.

**32 euros**



Ravioles de joues de bœuf confites, consommé au miso, betteraves couleurs, oignons pickles et estragon

**21 euros**



Truite en gravlax au poivre Timut, courgettes jaunes et vertes avec la fleur juste assaisonnée, crème fermière.

**22 euros**



\* Crème de chou-fleur onctueuse, taboulé de choux graffitis aux herbes et ses petits pickles, vinaigrette acidulée et jeunes pousses.

**16 euros**



\* Le poireau brûlé entier, petits légumes au pistou de fanes, condiment ail noir et jeunes pousses.

**16 euros**

\*Nos entrées ci-marquées, sont toutes réalisées à partir des légumes de notre potager. Nous n'utilisons aucun aliment d'origine animale. Ils sont donc Veggie Vegan

## Les Plats



Pavé de turbot rôti, artichauts en barigoule, crémeux d'artichauts, fruits secs et fumet acidulé.

**34 euros**



La volaille fermière en deux façons : le suprême à la peau croustillante avec son cromesquis de cuisse confite, blettes, girolles, sauce suprême et caramel de bière brune.

**30 euros**



Le filet de bœuf Limousin grillé, crémeux d'oignons jaunes, pommes grenailles, échalote fraîche et son jus au Xérès.

**32 euros**



\* Tomate de notre potager au végétal glacé à la marjolaine, crème de laitue, caramel de tomates et petites pousses.

**23 euros**



\* L'artichaut en différentes textures accompagné de fruits secs légèrement torréfiés.

**23 euros**

\*Nos plats ci-marqués, sont tous réalisés à partir des légumes de notre potager. Nous n'utilisons aucun aliment d'origine animale. Ils sont donc Veggie Vegan

## Fromages

Assiette de 4 fromages sélectionnés par nos soins, chutney du moment et son pain aux fruits secs.

**15 euros**



## Desserts



Soufflé Anisé, glace fromage blanc et mûres

**12 euros**



La fraise en fine coque meringuée, émulsion du fruit aux herbes fraîches, crème diplomate vanillée et sorbet basilic.

**14 euros**



Abricots de saison crus & cuits, ganache montée au chocolat Gianduja, tuile au gruë de cacao, sorbet abricot et romarin

**12 euros**



\*Carpaccio de pêches pochées à la verveine, crémeux d'amandes, biscuit croquant et son sorbet à la pêche.

**12 euros**

\*Nos desserts ci-marqués, sont tous réalisés sans aucun produit d'origine animale. Ils sont donc Veggie Vegan