

Le Menu - Carte

3 plats pour 39€

La Mise en bouche



~ Les Entrées - 13€

- Royale de potimarron, carpaccio de Saint-Jacques aux graines de Kasha torréfiées, vinaigrette acidulée aux agrumes
- Œuf parfait de la ferme des Rochettes, espuma d'eryngiis, girolles sautées, condiment ail noir
- Filet de canette "de notre fumoir" et foie gras au Jurançon moëlleux, marmelade de coings, graines de grenade

~ Les Plats - 19 €

- Dos de bar "plancha", courge spaghetti au chorizo de León et tomates séchées, émulsion au citron noir d'Iran
- Porcelet flambé, Arcimboldo de carottes et fruits secs, sauce au poivre Voatsiperifery
- Pressé de raie et coquillages au sel rouge d'Alae, mousseline de patates douces, châtaignes grillées et panais rôti, réduction à l'oseille



~ Les Desserts - 9€

- Trilogie de fromages, vinaigrette au Miel des Ruchers, sucrose marinée
- Pluriel de clémentines, crémeux chocolat, sablé breton au cacao, granité au basilic
- Tarte au butternut et fruits de la passion, sorbet aux pommes Granny Smith, pickles de kaki
- Café, très, très gourmand

~ Le Menu Canetons - 15€

- Pour les moins de 12 ans
- 1 Boisson (jus de fruits, soda ou sirop à l'eau)
- 1 Plat de viande ou de poisson du jour accompagné de sa garniture
- 1 Dessert surprise



~ La carte blanche de Jany - 29€

- Mise en bouche
- Entrée
- Plat
- Dessert
- Tout en surprise

~ La grande salade - 13.90€

- Poke Bowl au saumon fumé, riz aux algues et avocats, croûtons au beurre moussant, tomates confites, radis noir, vinaigrette au miel des Ruchers