

Le Menu - Carte

3 plats pour 39.50€
La Mise en bouche



Les Entrées - 12.50€

- Carpaccio de lieu jaune et granité de pastèque, salicornes en pickles et pignons de pin, huile aux herbes
- Œuf parfait de la ferme des Rochettes, croustillant de lard, Green Zebra en gel, crème de maïs, mousse de petits pois
- Foie gras de canard parfumé au Bas-Armagnac, chutney de pêches au yuzu, figue flambée, sarrasin torréfié ... + 5€
- L'inspiration du jour en fonction du Marché

~ Les Plats - 19.50€



- Lotte cuite à basse température, beurre d'agrumes, polenta crémeuse, crumble de fruits secs et fruits de la passion, croustillant de céleri rave
 - Magret de canard au spicy cacao, jus corsé à l'estragon, courgette farcie à la grecque et coulis de piquillos
- Thon snacké, émulsion à la Chistorra, mousseline de chou-fleur, échalotes confites, salade de chou rouge et grenade
- Boulgour aux tomates séchées et artichaut, tofu mariné au soja, champignon portobello rôti



Les Desserts - 9.50€

- Trilogie de fromages de "La laiterie du Grand-Clos", beurre aux herbes, mâche Nantaise aux noix
- Arcimboldo de fraises et framboises, espuma de basilic et sa pâte sucrée, sorbet betterave Chioggia, pollen d'abeille
- Crémeux au chocolat Guayaquil, marmelade d'abricots, streusel au cacao, sorbet à la menthe et citron vert
 - 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 grande salade - 15.50€

- Salade fraîcheur au saumon fumé de notre fumoir, pâte de riz, concombre et poivron en pickles, pastèque, vinaigrette au soja et combava

~ La carte blanche de Jany -

29.50€

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

"Nos propositions sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements"