

Notre Cuisine... * Fait maison 13 Septembre 2025

Entrées

- * **Crème de Burrata** / Tomate Cerise **16€**
Courgette / Framboise / Litchi / Basilic
- * **Cromesquis de Tête de Veau** / Sauce César **18€**
Haricot Vert / Pomme de Terre / Câpres
- * **Tartare d'Espadon** / Betterave / Fève **20€**
Sureau / perles de Hareng / Orange
- * **Daurade Marinée** / Concombre **18€**
Pastèque / Sangria / Oignons / Combawa

Plats

- * **Ravioles de Champignons** / Petit Pois **18€**
Sauge Frit / Crème d'Ail Confit
- * **Médaille de Lotte** / Tomate **32€**
Poireau / Gingembre / Vin Jaune / Raisin Blanc
- * **Coeur de Ris de Veau (fr)** / Aubergine **40€**
Curry Jaune / Ail des Ours / Purée de Pomme de Terre
- * **Filet de Pintade Fermière (fr)** / Figue de Soliès **28€**
Patate Douce / Sarrasin / Whisky / Oignons Frits

Chariot de Fromages Affinés **15€**

Desserts (A préciser en début de repas) **12€**

- * **Crèmeux Yuzu** / Mûre / Sorbet Thym
- * **Crème Vanille** / Abricot Pêche / Cacahuète / Sorbet Poivron
- * **Crème Coco** / Chocolat Noir / Framboise

Par Respect pour la Clientèle.. Les Téléphones sont en mode Vibreurs
Nous ne proposons pas de sans Lactose
Toutes nos viandes sont rosées donc...

Le Pain / Jacky Hautin