

Notre Cuisine..... * Fait maison 14 Octobre 2025

Entrées

- * Ravioles de Champignons / Petit Pois** **16€**
Sauge Frit / Crème d'Ail Confit
- * Palourdes / Crème d'Oursin** **17€**
Orange / Sésame / Chou-Fleur
- * Foie Gras de Canard mi-cuit / Betterave** **22€**
Figue / Pickel's / Lin / Caramel de Maury Rouge
- * Encornets / Brocolis** **18€**
Enoki / Shimeji / Pickels au Vinaigre de Fraises

Plats

- * Oeufs à Basse Température / Chou Pointu** **19€**
Velouté de Cèpes / Beurre Persillé
- * Filet de Rouget / Carotte Confite** **28€**
Poireau / Gingembre / Coriandre / Vin Jaune
- * Magret de Canard (fr) / Purée de Maïs** **27€**
Courge Spaghetti / Pomme de Terre Fondante / Saté
- * Coeur de Filet de Boeuf Charolais / Aubergine** **45€**
Purée de Pomme de Terre / Haricot Vert

Chariot de Fromages Affinés **15€**

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

- * Crème Cannelle / Pommes Confites / Glace sésame**
- * Meringue Française / Figue / Sorbet Orange Citron Vert**
- * Mousse Caramel / Prune / Glace Noisette**

Nous ne Proposons pas de sans Lactose
Tous nos Plats sont susceptibles de contenir les différents allergènes
Les viandes blanches sont rosées...Les Autres Viandes sont bleues ou Saignantes
Par Respect pour la Clientèle... Les Téléphones sont en mode Vibreurs
Au delà de Six Convives / Menu à choisir d'avance
A Côté Jardin, Cléopée et Arnaud cuisinent... Prenez le Temps
Le Pain / Jacky Hautin