

Notre Cuisine..... * Fait maison 04 Novembre 2025

Entrées

- * **Ravioles de Champignons** / Artichaut **16€**
Soja / Crème d'Ail Confit / Coriandre
- * **Queues de Crevettes** / Crème d'Oursin **18€**
Chutney d'Abricot / Sésame / Chou-Fleur
- * **Foie Gras de Canard mi-cuit** / Chou Rouge **22€**
Figue / Pickel's / Lin / Caramel de Maury Rouge
- * **Seiches** / Brocolis **18€**
Enoki / Shimeji / Pickels au Vinaigre de Fraises

Plats

- * **Oeufs à Basse Température** / Chou Pointu **19€**
Velouté de Cèpes / Petit Épeautre
- * **Filet de Rouget** / Panais **29€**
Poireau / Gingembre / Citronnelle
- * **Magret de Canard (fr)** / Trompette de la mort **27€**
Patate Douce / Pomme de Terre Fondante / Saté
- * **Côte de Veau Désossé (fr)** / Carotte **40€**
Saucisse de Morteau / Packchoï / Oignons Confits

Chariot de Fromages Affinés **15€**

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

- * **Crème Cannelle** / Pommes Confites / Glace sésame
- * **Nougat** / Amande / Orange / Clémentine / Sorbet Chocolat
- * **Oeuf à la Neige** / Crème Marron / Granola / Caramel **10€**

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 Pour Vous... Prenez le Temps

Le Pain / Jacky Hautin