

Notre Cuisine..... * Fait maison 16 Décembre 2025

Entrées

- * **Cromesquis d'Épinard** / Crème d'Ail **16€**
Risotto de Petit Épeautre / Tuile Parmesan
- * **Queues de Langoustines** / Panais **21€**
Avocat Snacké / Sarrasin / Curry / Combawa
- * **Escargots de Bourgogne / Volaille Fermière** **18€**
Cerfeuil Bulbeux / Oignons Confits / Beurre Persillé
- * **Noix de Coquilles St-Jacques** / Brocolis **19€**
Enoki / Shimeji / Beurre Monté au Vinaigre de Fraises

Plats

- * **Morilles** / Chou Pointu / Vin Jaune **19€**
Écume de Pomme de Terre / Noisette / Comté
- * **Filet de Cabillaud** / Héliantis **25€**
Poireau / Gingembre / Citronnelle / Lait de Coco
- * **Filet de Lotte** / Pomme de Terre Fondante **28€**
Patate Douce / Pleurotes / Jus de Viande au Saté
- * **Faux-Filet de Boeuf Limousin** / Carotte **34€**
Packchoï / Oignons Confits / Jus de Veau

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