

Notre Cuisine..... * Fait maison 11 Décembre 2025

Entrées

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

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 Rouget / Pomme de Terre Fondante	26€
Patate Douce / Chanterelles / 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, Cléophée et Arnaud Cuisinent Pour Vous... Prenez le Temps

Le Pain / Jacky Hautin