

## **Notre Cuisine.....** \* Fait maison 13 Janvier 2026

### **Entrées**

- \* **Ravioles d'Épinard** / Risotto de Petit Épeautre 16€  
Crème d'Artichaut / Persil Racine Oignons Frits
- \* **Queues de Crevettes** / Patate Douce / Chou 18€  
Vinaigrette tiède Passion Mangue Miso
- \* **Saumon Gravelax** / Céleri / Betterave 19€  
Salicorne / Combawa / Sésame Noir
- \* **Foie Gras de Canard mi-cuit** / Caramel de Porto 22€  
Graine de Lin / Enoki / Chutney d'Abricots Secs

### **Plats**

- \* **Gnocchi de Pomme de Terre maison** / Morilles 19€  
Beurre Vanillé au Vin Jaune / Parmesan / Packchoï
- \* **Filet de Cabillaud** / Endives / Agrumes 28€  
Cerfeuil Tubéreux / Curry Breton / Shimeji
- \* **Noix de Coquilles St-Jacques** / Poireaux 30€  
Héliantis / Beurre de Noix / Gingembre / Citronnelle
- \* **Cuisse de Volaille Farcie** / Chou de Bruxelles 25€  
Mousseline de Panais / Ail / Romarin

**Chariot de Fromages Affinés** 15€

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

- \* **Mousse Chocolat Lait** / Poire Pochée / Glace et Riz Soufflé
- \* **Crème Sichuan** / Crémeux Yuzu / Agrumes / Sésame
- \* **Crème Piment d'Espelette** / Mangue / Passion

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