

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

Entrées

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

Plats

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

Chariot de Fromages Affinés 15€

Desserts (A préciser en début de repas) 12€

* Mousse Chocolat Lait / Poire Pochée / Glace et Riz Soufflé
* Crème Sichuan / Crèmeux 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, Cléophée et Arnaud Cuisinent Pour Vous... Prenez le Temps

Le Pain / Jacky Hautin