

Notre Cuisine..... * Fait maison 04 Février 2026

Entrées

- * **Ravioles d'Épinard** / Risotto de Petit Épeautre **16€**
Crème d'Artichaut / Persil Racine / Oignons Frits
- * **Lotte Tiède** / Carotte / Moutarde Ancienne **19€**
Vinaigrette tiède Passion Mangue Miso
- * **Mousseline de St-Jacques** / Litchi / Wasabi **17€**
Semoule / Panais / Chou de Bruxelles
- * **Ballottine de Volaille** / Chou Rouge **18€**
Graine de Lin / Caramel de Porto

Plats

- * **Gnocchi de Pomme de Terre maison** / Champignons **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 / Gingembre / Citronnelle
- * **Magret de Canard (fr)** / Chou Vert / Gésier Confit **28€**
Pomme de Terre / Ail Noir / Romarin

Chariot de Fromages Affinés **15€**

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

- * **Mousse Chocolat Lait** / Poire Pochée / Glace et Riz Soufflé
- * **Crème Vanille** / Praliné / Glace Panais
- * **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