

Notre Cuisine..... * Fait maison 12 Mars 2026

Entrées

- * **Ravioles d' Herbes** / Risotto de Petit Épeautre **16€**
Crème d'Artichaut / Céleri / Oignons Frits
- * **Saumon mi-cuit** / Carotte / Moutarde Ancienne **19€**
Mangue / Passion / Miso / Clémentine
- * **Queues de Crevettes Décortiquées** **18€**
Boullgour / Panais / Brocolis / Wasabi
- * **Crèmeux de Foie Gras** / Chou Rouge **18€**
Chutney d'Abricot / Crème Oseille

Plats

- * **Gnocchi de Pomme de Terre maison** / Champignons **19€**
Beurre Vanillé au Vin Jaune / Parmesan / Packchoï
- * **Filet de Cabillaud** / Endives / Agrumes **28€**
Pommes Fondantes / Saté / Noix / Shimeji
- * **Noix de Coquilles St-Jacques** / Poireaux **30€**
Héliantis / Gingembre / Citronnelle
- * **Quasi de Veau (fr)** / Patate Douce / Salsifis **29€**
Chou Vert / Jus Romarin / Échalotes Confites

Chariot de Fromages Affinés **15€**

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

- * **Tonka** / Pâte sucré / Pomme Confite / Glace Sarrasin
- * **Crème Vanille** / Praliné / Glace Panais
- * **Cigarette** / Yuzu / Orange / Main de Boudha / Sorbet Coriandre

Nous ne Proposons pas de sans Lactose
Tous nos Plats sont susceptibles de contenir les différents allergènes
Les viandes sont servies rosées / Merci de nous précisez vos cuissons
Par Respect pour la Clientèle... **Les Téléphones sont en mode Vibreurs**
Au delà de 7 Convives / Menu à choisir d'avance avec 3 Propositions
A Côté Jardin, Cléopée et Arnaud Cuisinent Pour Vous... Prenez le Temps
Le Pain / Jacky Hautin