

Notre Cuisine..... * Fait maison 03 Mars 2026

Entrées

- * **Ravioles d' Herbes** / Risotto de Petit Épeautre **16€**
Crème d'Artichaut / Céleri / Oignons Frits
- * **Lotte Tiède** / Carotte / Moutarde Ancienne **19€**
Vinaigrette tiède Passion Mangue Miso
- * **Mousseline de St-Jacques** / Litchi / Wasabi **17€**
Boullgour / Panais / Chou de Bruxelles / Paprika Fumé
- * **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** **28€**
Chou Vert / Gésier Confit / Romarin

Chariot de Fromages Affinés **15€**

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

- * **Tonka** / Pâte sucré / Pomme Confitée / Glace Sarrasin
- * **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