

Notre Cuisine..... * Fait maison 08 Août 2026

Entrées

- * **Panna Cotta de St-Nectaire** / Tomate 15€
Fèves / Graines de Lin / Mayo
- * **Truite en Texture** / Epinard / Pickel's 18€
Courgette / Vinaigrette Mangue Passion
- * **Queues de Crevettes** / Chou-Fleur 18€
Embeurrée de Chou Pointu / Agrume / Curry Rouge
- * **Ballotine de Volaille** / Figue / Avocat 18€
Noisette / Balsamique Orléannais de Pomme

Plats

- * **Craquant de Courgettes** / Aubergine / Basilic 20€
Olive Kalamata / Beurre Monté Poivron Fraise
- * **Filet de Cabillaud** / Tomate / Chorizo 26€
Coriandre / Artichaut / Curry Breton
- * **Filet de Daurade Royale** / Petits Pois / Carotte 29€
Moutarde à l'Ancienne / Fumet de Langoustines
- * **Filet Mignon de Porc (fr)** / Poireau 27€
Pomme de Terre / Levure de Bière / Beurre de Noix

Chariot de Fromages Affinés 15€

Desserts (A préciser en début de repas)

- * **Crème Poivre** / Cassis / Mûre / Glace Matcha 12€
- * **Oeuf à la Neige** / Myrtille / Pistache / Granola 10€
- * **Chocolat Noir** / Abricot / Glace Curry 12€

Par Respect pour la Clientèle... Les Téléphones sont SILENCIEUX

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
Au delà de 6 Convives / Menu à choisir d'avance avec 3 Proposition
A Côté Jardin, Arnaud et Cléopée, Notre Fille Cuisinent...

Le Pain / Jacky Hautin