

Notre Cuisine.....* Fait maison 18 Septembre 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
- * **Huîtres N°2 de Cancale Pochées** / Porc Séché 19€
Duxelles de Champignons / Brocolis / Huile de Verveine
- * **Poitrine de Porc Confit** / Figue / Avocat 17€
Noisette / Balsamique Orléannais de Pomme

Plats

- * **Craquant de Courgettes** / Aubergine / Basilic 20€
Olive Kalamata / Beurre Monté Poivron Fraise
- * **Filet de d'Espadon** / Tomate / Chorizo 28€
Coriandre / Artichaut / Curry Breton
- * **Filet de Bar** / Petits Pois / Carotte 27€
Moutarde à l'Ancienne / Saté
- * **Magret de Canard (fr)** / Poireau / Girolle (fr) 28€
Pomme de Terre / Levure de Bière / Beurre de Noix

Chariot de Fromages Affinés 15€

Desserts (A préciser en début de repas)

- * **Crème Poivre** / Cassis / Myrtilles/ Glace Matcha 12€
- * **Diplomate Vanille** / Raisin / Crumble / Glace Miel 12€
- * **Crèmeux Yuzu** / Figue / Orange / Sorbet Romarin 12€

Par Respect pour la Clientèle... Les Téléphones sont SILENCIEUX
Le Pain / Jacky Hautin

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.....