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

Entrées

* **Feuilleté / Carotte** / **Artichaut** / Coriandre **15€**
Beurre à l'ail Noir / Sauge

* **Crevettes Décortiquées /** Croquette Chorizo **18€**
Poire Snackée / Grenade / Chou-Fleur / Jus au Poiré

* **Tartare de Faux-Filet(fr) /** Figue/ Enoki / Pickel's **19€**
Balsamique Orléannais de Pomme / Tomate

Plats

* **Girolles /** Écume de Pomme de Terre **19€**
Citron / Huile Végétale

* **Filet de Cabillaud /** Patate Douce / Échalote **28€**
Brunoise Carotte / Jus d Viande

* **Noix de Coquilles St-Jacques /** Poireaux **32€**
Butternut / Gingembre / Levure de Bière / Shimeji

* **Magret de Canard (fr) /** Panais / Moutarde **28€**
Épinard / Saté / Jus de Ceris

Chariot de Fromages Affinés **15€**

Desserts (A préciser en début de repas) 12€

* **Diplomate Café /** Pomme Confite / Glace Sésame
* **Crème Coco /** Kiwi / Glace Wasabi
* **Crémeux Yuzu /** Figue / Orange / Sorbet Romarin

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 Cléophée, Notre Fille Cuisinent.....