

LA CARTE

La nature en toute simplicité

ENTRÉES

POIREAU VAPEUR

Hollandaise à la fleur de sureau, kumquats confits et mimosa d'œuf

20€

TEMPURA DE CÉLERI

Poires et herbes, chèvre cendré, pickles aux épices douce et glace au céleri

22€

PLATS

PRESSÉ DE TOPINAMBOURS CARAMÉLISÉS

Espuma d'encalat de brebis et écrasé de topinambours

28€

FILET DE MAQUEREAU

Navets, crème de pommes de terre grillées, oseille et olives noires

30€

NOIX DE COCHON LAQUÉE

Choux grillés, pommes et anchois

32€

DESSERTS

MOUSSE DE LAIT AU CACAO

Poivre de timut, praliné et sorbet noisette

16€

BETTERAVES CONFITES

Pomme, menthe, espuma et sorbet yaourt

16€

ASSIETTE DE 4 FROMAGES LOCAUX AU LAIT CRU

Accompagnés de confiture maison et granola maison

16€

MENU DE LA CHEFFE

64€

A la rencontre des saveurs

MENU

POIREAU

Sureau et oeuf

OU

CÉLERI

Poire et chèvre cendré

TOFU

Garniture au choix

OU

MAQUEREAU

Pomme de terre et olive

OU

COCHON

Chou et anchois

CACAO

Timut et noisette

OU

BETTERAVE

Pomme et yaourt

OU

FROMAGE

Confiture et granola

MENU ENFANT

Pour les enfants jusqu'à 11 ans
Formule : plat + dessert : 20€

PLATS

POISSON DE NOTRE CARTE

Pomme de terre et/ou légumes

Ou

VIANDE DE NOTRE CARTE

Pomme de terre et/ou légumes

Ou

UN PLAT DE NOTRE CARTE

En demi-portion

DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT

Ou

GLACE À LA VANILLE

Ou

DESSERT DE LA CARTE

En demi-portion