

# NOTRE CARTE DU DÉJEUNER

*Du mardi au vendredi  
(Formule entrée, plat et dessert 28,00€)*

## ENTRÉES

**Prix TTC**

Velouté de panais, tartare de panais, citron vert et curry, chips de panais 7€

Voile de noix de veau et céleri rave, coques de Pen Bron, marinière au lait de coco 7€

Ballotine de cabillaud, Hollandaise au paprika fumé, salsifis à l'orange sanguine 7€

## PLATS

Risotto d'orge, courge rôtie au miel, émulsion au parmesan, crumble graines courge et olive 16€

Noix de saint Jacques, purée de patate douce moutardée, carotte rôtie, jus carotte-carvi 18€

Echine de cochon laqué cidre et sauce soja, chou frisé à l'ail, condiment pomme-gingembre 18€

## FROMAGES

Une sélection de trois fromages et condiments, fromagerie des Carmélites 10€

## DESSERTS

Biscuit moelleux amande, crème épaisse, tartare de kiwi et sorbet kiwi aneth 9€

Mont Blanc, marmelade mandarine, crème de marron et ganache à la Reine des prés 9€

Tarte soufflée au chocolat noir, crumble sarrasin et fleur de sel, crème glacée sarrasin 10€

## NOTRE MENU INSPIRATION DU CHEF

**Menu en 4 séquences surprises** 42€

Laissez-vous porter par ce menu dégustation, qui vous fera découvrir notre univers.

**Accord de 4 demi-verres de vin (6cl le demi-verre)** 22€

Une sélection de jolis flacons pour accompagner au mieux votre menu.

Prix indiqués service compris TTC

Viande d'origine française et UE

## NOTRE CARTE DU DÎNER

*Et du samedi au déjeuner*

### ENTRÉES

Echine de cochon croustillante, coleslaw de chou au raifort, condiment pomme-gingembre 13€

St Jacques et carotte rôtie tiédies au jus de carotte et carvi, condiment patate douce moutardé 14€

Crème de champignons blonds au vinaigre Balsamique, sauce soja, tuile de pain à l'ail noir 12€

### PLATS

Ravioles fraîches courge-ricotta, butternut rôtie au miel, émulsion parmesan,  
crumble courge-olive 26€

Cabillaud rôti, salsifis à l'orange, Hollandaise au paprika fumé, condiment orange sanguine 32€

Carré de veau, pressé de céleri à la réglisse, coques de Pen Bron, condiment citron jaune 32€

### FROMAGES

Sélection de fromages et condiments réalisée avec la crèmerie des Carmélites 10€

### DESSERTS

Mont blanc, mandarine et marron, ganache légère à la Reine des prés, sorbet mandarine 12€

Tarte soufflée au chocolat noir, insert praliné grué de cacao et sarrasin, crème glacée sarrasin 12€

Biscuit moelleux amande, tartare de kiwi et céleri branche, crème épaisse, sorbet kiwi-aneth 12€

### NOTRE MENU SURPRISE

**Menu du chef en 5 séquences (pour l'ensemble de la table)** 66€

Laissez-vous porter par ce menu dégustation, qui vous fera découvrir notre univers en valorisant les produits de saison.

**Accord de 5 demi-verres de vin (6cl le demi-verre)** 28€

Prix indiqués service compris et TTC

Viande d'origine française et UE