

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