

NOTRE CARTE DU DÉJEUNER

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

ENTRÉES

Prix TTC

Voiles de lieu jaune, crème de butternut et ricotta, graines de courge, condiment citron 8€

Epaule d'agneau confite, navets glacés au miel et citron vert, jus d'agneau, olive Taggiasche 8€

Crème de betterave et balsamique noir, condiment pamplemousse et porto, crumble sarrasin 7€

PLATS

Tagliatelles de céleri au vinaigre de Xeres, héliantis rôti, émulsion parmesan, céleri branche 16€

Noix de saint Jacques, chou-fleur rôti au curry et en purée, émulsion coco et citron Calamansi 18€

Caille grillée, poêlée de brocoli, sauce Ajoblanco, purée de brocoli et salsa verde 18€

FROMAGES

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

DESSERTS

Biscuit moelleux, marmelade d'orange sanguine, mousse légère à l'amande et muesli maison 9€

Chou pâtissier, ganache et praliné cacahuète, caramel et sorbet fruit de la passion 9€

Panna cotta à la fève de tonka, textures de pomme, sorbet oseille et meringues croustillantes 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

Salade de betterave et pamplemousse au vinaigre Balsamique, caille grillée, condiment porto	14€
Noix Saint Jacques, chou-fleur rôti au curry et en purée, émulsion coco et citron Calamansi	14€
Travail de textures autour du céleri, émulsion oignon nouveau	12€

PLATS

Ravioles fraîches courge-ricotta, butternut rôtie au miel, émulsion parmesan, crumble courge-olive	26€
Lieu jaune de ligne, brocolis, épinard grillé, citron confit, sauce façon Ajoblanco	34€
Epaule d'agneau rôtie, navet glacé, purée de carotte, salsa verte raifort et menthe	34€

FROMAGES

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

DESSERTS

Ganache cacahuètes, pâte sucrée, caramel et sorbet passion, pralines à la cacahuète	12€
Biscuit moelleux, marmelade d'orange sanguine, mousse légère à l'amande, muesli maison	12€
Blanc manger à la fève de tonka, textures pomme, sorbet oseille et meringues croustillantes	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