

NOTRE CARTE DU DÉJEUNER

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

ENTRÉES

Prix TTC

Merlu confit, fenouil rôti, olives noirs, amandes torréfiées, condiment citron, Ajo-blanc 8€

Pressé de cuisse de canard grillé, salade de concombre, roquette et vinaigrette carotte-carvi 8€

Asperge blanche à crue, crème de chèvre et raifort, vinaigrette au curry, chips de pain 8€

PLATS

Fregola-Sarda, asperges vertes grillées, oignons nouveaux, émulsion herbes printanières 18€

Maquereau à la flamme, purée de courgettes, fèves, framboises et beurre blanc au sureau 18€

Echine de cochon, pommes de terre Noirmoutier, purée de petit-pois, aïoli et jus aux épices 18€

FROMAGES

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

DESSERTS

Crèmeux chocolat noir, marmelade de poivrons, crumble cacao et sorbet poivron Piquillo 9€

Chou pâtissier, ganache montée au basilic, compotée de fraise, praliné pistache, sorbet basilic 10€

Panna cotta au poivre long, travail autour de la rhubarbe, meringues croustillantes 9€

NOTRE MENU INSPIRATION DU CHEF

Menu en 4 séquences surprises 48€

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

(Formule samedi midi, entrée, plat et dessert 48€)

ENTRÉES

- Artichaut poivrade frit, purée d'oignons caramélisés, condiment citron,
salade d'oignons nouveaux 13€
- Maquereau à la flamme, salade de fèves, concombre et framboises, vinaigrette framboise 14€
- Asperges vertes grillées, vinaigrette ail des ours, condiment ail noir, Ajo-blanc, chips de pain 14€

PLATS

- Ravioles fraîches ricotta - courgette, courgettes grillées et crues, émulsion herbes printemps 26€
- Merlu de ligne, fregola-Sarda, fenouil rôti, lard de Colonnata, beurre blanc au sureau 32€
- Canard (Maison Burgaud), cuit sur le coffre, purée de petit-pois, vinaigrette carotte-carvi 34€
- Echine de cochon Label rouge au barbecue, pommes de terre nouvelles, aïoli et jus aux épices 32€
(Pièce à partager minimum deux personnes, prix par personne)

FROMAGES

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

DESSERTS

- Déclinaison de textures autour du chocolat noir, marmelade et sorbet au poivron Piquillo 12€
- Biscuit moelleux pistache, compotée fraise, praliné pistache, ganache montée, sorbet basilic 13€
- Panna-cotta au poivre long, rhubarbe : confite, en jus et en sorbet, 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