

A La Carte



Les Entrées

La Tomate Mozza et la Rhubarbe : 14€

A notre façon, tomate garnie d'un tartare à la rhubarbe et pesto de roquette aux amandes, mousse de tomate façon Bloody Mary, mozzarella, crumble de pignon de pin

La Lisette : 14€

En gravlax parfumé à la cardamome, citron vert et graines de moutarde, sauce béarnaise légère, pickles d'oignons rouge et pomme de terre comme une salade

Le Foie Gras de Canard : 19€:

En terrine mi-cuit, myrtilles, vin rouge et sureau, briochette moelleuse au poivre de Timut, fruits secs et graines de pavot

Les Plats

Le Pintade : 20€

Le suprême en ballotine cuit à basse température, jambon cru, cébette et risotto crémeux de céleri à l'estragon et noisette, émulsion de parmesan

Le Bœuf : 27€

Tailler dans le rumsteck ou l'entrecôte suivant l'arrivage de notre producteur, déclinaison autour de la carotte, écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive, jus réduit à la syrah et poivre de Sichuan

La Dorade Royale : 20€

En filet cuit sur la peau, minis courgettes rôties aux graines de fenouil, pomme de terre nouvelles et fenouil braisé, brousse à l'huile d'olive. Jus comme une bouillabaisse

La St Jacques : 27€

La noix snackée au beurre, palet de betterave confite au jus, vierge tiède aux pamplemousses, persil et huile de noisette, mélange de céréales

Le Végé : 18€

Fricassée de légumes d'été glacés au jus de carotte à la sarriette, œuf de poule fermier, coulis de tomate, tartine gourmande

A La Carte

Les Fromages

Le Fromage blanc : 5€

En faisselle de la ferme « Le Champ Vert » par Anne et Laurent Colas servi avec coulis, sucre maison et crème

Ou

Le Fromage Affiné : 9€

Assortiment servi au chariot affinée par nos soins et nos producteurs

Les Desserts

La Pavlova (sans gluten): 9€

Dans une version Pêche Melba, meringue amande et pavot, confit groseille framboise. Mousse pêche verveine citronnelle. Crème glacée à la vanille et émulsion à l'amande

Ou

Le Chocolat Litchu 64% de la Maison Weiss : 9€

Biscuit cacao et confit à la cerise estragon, et crémeux vanille kirsch, sorbet cerise estragon

Ou

La Pomme Granny Fenouil et Badiane : 9€

En bavaroise parfumé à la fève de tonka, sablé aux graines de fenouil, confit de pomme granny smith et sorbet yaourt à la grecque

Ou

Le Chocolat Bassam 69% : 10€

De la maison Weiss, Bailey's et noisettes déclinées, crème glacée au Bailey's

