

# Menu émotion

*Entrée + plat + dessert : 45 €*

*Entrée + plat, ou plat + dessert : 40 €*

*Entrée + plat + fromage + dessert : 51 €*

*Ravioles de petits gris, crémeux d'ail, émulsion de persil plat*

*ou*

*Maquis de langoustines au chou vert, cubes d'oursin, bouillon de pinces  
infusées au gingembre et citronnelle*

*ou*

*Foie gras de canard au Pineau des Charentes,  
confit et gelée de clémentine*

*\*\*\*\*\**

*Noix de Saint Jacques à l'huile de truffes, purée de céleri,  
coppa et panais frit*

*ou*

*Filet de veau basse température, macaroni,  
salsifis et eryngii meunière*

*ou*

*Poisson selon arrivage des criées,  
pommes boulangères, coques et espuma d'arrêtes au beurre noisette*

*\*\*\*\*\**

*Parfait glacé d'agrumes, financier aux zestes d'orange,  
meringue à la flamme*

*ou*

*Ecrin de mousseline praliné aux noisettes torréfiées, feuilles d'or*

*ou*

*Moelleux au chocolat amer, marmelade clémentine, sorbet mandarine*

*ou*

*Assiette des trois fromages affinés, compotée de gelée de cerises noires*

# Menu découverte

*Entrée + plat + dessert : 35 €*

*Entrée + plat, ou plat + dessert : 30 €*

*Pressée d'aile de raie grenobloise aux anchois,  
pistou de roquette, sorbet huile d'olive*

*ou*

*Compotée de lapin du Poitou aux baies de passion  
saladette de fruits et légumes d'hiver*

*ou*

*Fallafels et légumes croquants, sorbet coriandre persil\**

\*\*\*\*\*

*Pavé de lieu jaune, fricassée de légumes oubliés et poires rôties*

*ou*

*Roulade de porcelet laqué au miel et soja, étuvée de chou et carottes au  
cumin*

*ou*

*Risotto au lait de coco, raisins secs et curry, eryngii snackés \**

\*\*\*\*\*

*Sablé fin, crémeux carambar, chocolat et café*

*ou*

*Dacquoise et pomme confite tiède\*  
gelée de pomme verte et sorbet au cidre*

*\* Vegan et sans gluten*

\*\*\*\*\*

# Menu du marché

*Servi uniquement le midi du mardi au vendredi sauf jours fériés*

*Entrée + plat + dessert : 20 € ttc*

*Entrée + plat, ou plat + dessert : 18 € ttc*



## La carte

### Les entrées

- Pressée d'aile de raie grenobloise aux anchois,  
pistou de roquette, sorbet huile d'olive* 18 €
- Compotée de lapin du Poitou aux baies de passion,  
saladette de fruits et légumes d'hiver,* 18 €
- Fallafels et légumes croquants, sorbet coriandre persil\** 18 €
- Ravioles de petits gris, crémeux d'aïl, émulsion de persil plat* 27 €
- Maquis de langoustines au chou vert, cubes d'oursin, bouillon de pincés  
infusés au gingembre et citronnelle* 28 €
- Foie gras de canard au Pineau des Charentes, confit et gelée de  
clémentine* 28 €

### Les viandes et poissons

- Pavé de lieu jaune, fricassée de légumes oubliés, poires rôties* 28 €
- Risotto au lait de coco, raisins secs et curry, eryngii snackés \** 26 €
- Compression de porcelet laqué au miel et soja, étuvée de chou* 27 €
- Noix de Saint Jacques à l'huile de truffes, purée de céleri,  
coppa et panais frit* 33 €
- Filet de veau basse température, macaroni, salsifis  
et eryngii meunière* 32 €
- Poisson selon arrivage des criées, pommes boulangères, coques et  
espuma d'arrêtes au beurre noisette* 31 €

## *Les desserts*                      **12.50 €**

*(à commander en début de repas)*

*Sablé fin, crémeux carambar, chocolat et café*

*Dacquoise, pomme confite tiède, gelée pomme verte, sorbet cidre* \*

*Parfait glacé d'agrumes, financier aux zestes d'orange,  
meringue à la flamme*

*Ecrin de mousseline praliné aux noisettes torréfiées, feuilles d'or*

*Moelleux chocolat amer, marmelade clémentine, sorbet mandarine*

*Assiette des trois fromages affinés, compotée de gelée de cerises noires*

*\* Vegan et sans gluten*

## *Menu confiance*

*65 € ttc/pers*

*Menu à 6 plats pour l'ensemble des convives de la table*

*Laissez-vous guider dans un parcours gastronomique décidé à la  
minute avec les meilleurs produits du moment*

\*\*\*\*\*

### *Informations*

*Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes  
(liste à votre disposition)*

*Les plats « faits maison » sont élaborés sur place  
à partir de produits bruts*

*Pour toute commande d'un plat en direct,  
nous vous précisons que l'attente est d'environ 20 mn.*

*Tous nos tarifs s'entendent taxes et service compris.*