

Menu émotion

Entrée + plat + dessert : 45 €

Entrée + plat, ou plat + dessert : 40 €

Entrée + plat + fromage + dessert : 51 €

*Noix de Saint Jacques dorées,
légumes oubliés comme un risotto au Comté*

ou

*Bonbons croustillants d'escargots à la Charentaise,
bavaroise d'ail et velouté de persil*

ou

*Foie gras de canard en gelée de Tonka,
chips de pain d'épices, céleri et poire*

*Côte de veau fermière,
pleurotes eryngii en trois façons, jus de foin*

ou

*Demi-pigeon en croûte de sésame et pavot,
croustilles de pommes farcies, betterave-myrtille*

ou

*Suprême de turbot aux coques,
fenouil braisé au citron confit, écume iodée*

*Savarin aux épices et Rhum,
crème glacée coco, fusain d'ananas au citron vert*

ou

*Moelleux de chocolat grand cru,
cappuccino de chocolat-Cognac, crème glacée*

ou

*Opaline citron, parfait pamplemousse,
agrumes de saison, gelée d'orange épicée*

ou

Assiette des trois fromages affinés, confit de piment doux

Menu découverte

Entrée + plat + dessert : 35 €

Entrée + plat, ou plat + dessert : 30 €

*Compotée de lapereau, marmelade de coing,
sorbet pomme verte au vinaigre balsamique*

ou

*Truite de mer marinée au sel, poutargue et, oursin,
sorbet aux huîtres, condiments légèrement acidulés*

*Suprême de dorade juste snacké,
pommes dorées, tagliatelles de magret fumé*

ou

*Filet de canette de Barbarie,
scorsonères et châtaignes, jus de carcasse réduit*

*Entremet chocolat blanc et cerises Amarena,
coulis de céleri branche*

ou

*Poire confite de douze heures,
Viennetta de caramel et noisettes grillées*

Menu du marché

Servi uniquement le midi du mardi au vendredi sauf jours fériés

Entrée + plat + dessert : 25 € ttc

Entrée + plat, ou plat + dessert : 21 € ttc



La carte

Les entrées

*Compotée de lapereau, marmelade de coing,
sorbet pomme verte au vinaigre balsamique* 17 €

*Truite de mer marinée au sel, poutargue et, oursin,
sorbet aux huîtres, condiments légèrement acidulés* 18 €

*Noix de Saint Jacques dorées,
légumes oubliés comme un risotto au Comté* 26 €

*Bonbons croustillants d'escargots à la Charentaise,
bavaroise d'ail et velouté de persil* 25 €

*Foie gras de canard en gelée de Tonka,
chips de pain d'épices, céleri et poire* 26 €

Les viandes et poissons

*Filet de canette de Barbarie,
scorsonères et châtaignes, jus de carcasse réduit* 23 €

*Côte de veau fermière,
pleurotes eryngii en trois façons, jus de foin* 29 €

*Demi-pigeon en croûte de sésame et pavot,
croustilles de pommes farcies, betterave-myrtille* 30 €

*Suprême de dorade juste snacké,
pommes dorées, tagliatelles de magret fumé* 24 €

*Suprême de turbot aux coques,
fenouil braisé au citron confit, écume iodée* 29 €

Les desserts

(à commander en début de repas)

<i>Entremet chocolat blanc et cerises Amarena, coulis de céleri branche</i>	<i>11.50 €</i>
<i>Poire confite de douze heures, Viennetta de caramel et noisettes grillées</i>	<i>11.50 €</i>
<i>Savarin aux épices et Rhum, crème glacée coco, fusain d'ananas au citron vert</i>	<i>12.50 €</i>
<i>Moelleux de chocolat grand cru, cappuccino de chocolat-Cognac, crème glacée</i>	<i>12.50 €</i>
<i>Opaline citron, parfait pamplemousse, agrumes de saison, gelée d'orange épicée</i>	<i>12.50 €</i>
<i>Assiette des trois fromages affinés, confit de piment doux</i>	<i>12.50 €</i>

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.*