

# | Les Menus

## | Menu du Parvis

35.00 €

Pâté en croûte de lièvre, foie gras et  
trompettes, céleri rave en gelée de gibier

ou

Quenelle de langoustine, champignons  
sauvages, émulsion de carapace

-

Volaille rôtie lentement, potimarron,  
conchiglie farcie de seiche et grenolata

ou

Dorade Sébaste au cresson, gâteau de  
légumes anciens, espuma de lard

-

Carré gourmand myrtille-noisette,  
sucre pétillant praliné

ou

Poire pochée, crème de pommes de terre  
au foin, glace huile d'olive citronnée

## | Menu du Marché

Servi uniquement le midi  
du mardi au vendredi (sauf jours fériés)

**Entrée, plat ou plat, dessert : 22 €**

**Entrée, plat, dessert : 24,50 €**

(sur présentoir)

## | Menu Confiance

65 € / personne

### 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

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

Pour toute commande d'un plat en direct  
à la carte (sans entrée),  
l'attente est d'environ 20 mn

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

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

Tous nos plats sont « faits maison »  
dans le respect le plus stricte des  
règles d'hygiène.



## | La Carte

### | Les Entrées

Pâté en croûte de lièvre, foie gras et trompettes, céleri rave en gelée de gibier	17 €
Quenelle de langoustine, champignons sauvages, émulsion de carapace	17 €
Bonbons croustillants de petits gris à la Charentaise, crème d'ail et sabayon de persil	18 €
Noix de Saint-Jacques aux noix, crémeux de châtaignes et chips de Panais	20 €
Soupe de potimarron aux châtaignes, chips de panais (Vegan/sans gluten)	14 €

### | Les Viandes et Poissons

Volaille rôtie lentement, potimarron, conchiglie farcie de seiche et grenolata	22 €
Noisettes de biche, poêlée de fruits et légumes d'automne, fond de venaison au cassis	28 €
Dorade Sébaste au cresson de fontaine, gâteau de légumes anciens, espuma de lard	22 €
Médallions de lotte aux coquillages, bouillon iodé réduit, spaghettis de légumes	28 €
Millefeuille de légumes oubliés, champignons sauvages à l'huile de noisette (Vegan/sans gluten)	17 €

### | Les Desserts (à commander en début de repas) 10 €

Pomme et poire pochées, sorbet cacao, noisettes caramélisées  
(Vegan et sans gluten)

Carré gourmand myrtille-noisette, sucre pétillant praliné

Poire pochée, crème de pommes de terre au foin, glace huile d'olive citronnée

Pain perdu aux fruits secs, mascarpone caramel et pommes, glace senteur des bois

Tarte moelleuse au chocolat amer, décoction café, tuile au grué de cacao

Assiette des trois fromages affinés, mesclun à l'huile de noisette et figues du jardin compotées

**| Certains plats sont disponibles à emporter en profitant de -10% de réduction sur les prix affichés**