

| Les Menus

| Menu du Parvis

37.00 €

Œuf coque sans coque,
émulsion légère à la saveur de truffe
ou
Saumon mariné au sel, poutargue, sorbet
aux huîtres de Marennes d'Oléron

-
Confit de joue de bœuf en cannelloni de
légumes, échalions et carottes glacées
ou
Cabillaud Skrei en croute de céréales,
gnocchis à la crème de parmesan

-
Rencontre entre la pomme des vergers
des Benoîts et le céleri
ou
Délice vanille Bourbon,
crémeux caramel au beurre salé

| Menu du Marché

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

Entrée, plat ou plat, dessert : 23 €

Entrée, plat, dessert : 26,50 €

(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

Œuf coque sans coque, émulsion légère et râpé de truffe Mélanosporum	22 €
Saumon mariné au sel, poutargue, sorbet aux huîtres de Marennes d'Oléron	17 €
Ravioles de champignons, bouillon aux petits légumes et huile de persil	19 €
Carpaccio de gambas, baies de Timut, avocat et agrumes en voile de carapace	19 €
Bouillon de petits légumes et champignons aux perles de tapioca (Vegan/sans gluten)	16 €

| Les Viandes et Poissons

Confit de joue de bœuf en cannelloni de légumes, échalions et carottes glacées	23 €
Pigeon fermier, jus corsé, légumes racines et sa cuisse en salade maraîchère	28 €
Cabillaud Skrei en croûte de céréales, gnocchis à la crème de Parmesan	23 €
Turbot, sabayon au beurre noisette, gâteau de pommes au thym et eryngiis snackés	28 €
Tofu grillé et châtaignes, chips de panais et vinaigrette tiède (Vegan/sans gluten)	18 €

| Les Desserts (à commander en début de repas)

Vacherin de fruits exotiques et citron combava (Ce dessert peut s'adapter Vegan et sans gluten avec meringues à l'eau de pois chiche)	13 €
Rencontre entre la pomme des vergers des Benoîts et le céleri	10 €
Délice vanille Bourbon, crémeux caramel au beurre salé	10 €
Soufflé chocolat intense, crème glacée au Cognac XO	13 €
Assiette des 3 fromages affinés, mesclun à l'huile de noisette, figues du jardin	10 €

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