

# LA SAISON


Saumon fumé aux épices / Barigoule de crevettes & radis rémoulade / « mayo » noire

« Pot au feu » gélifié de pied de porc confit / gribiche noisette / légumes vinaigrés

 Œuf bio croulé / capuccino champignons / risotto de lentilles du Berry & « panini » jambon de Kobé

Foie gras au naturel / marmelade figes / coings & son verre de Vin de Coteaux du Layon (supplément. 9€)

---

 Cabillaud vapeur / Viennoise de fruits secs & jus crémeux d'arrêtes torréfiées

Merlu en tournedos / poireau beurré / lard de Colonatta

Noix blanches de saint-jacques / « Crémosso » chou fleur / condiment boudin noir

---

 «Pluma » de porc ibérique en cuisson longue / champignons & jus réduit

Poitrine de canette « Apicius » / « collections » de carottes

Paleron de bœuf « Angus » grillé / « mille feuilles » pomme de terre & jus court

---

Fromages de chèvre de Bournan, / betterave

Maroilles, / pomme fruit & sorbet pomme

« Votre Plateau » six fromages affinés par nos soins (Touraine, Savoie, Normandie, Auvergne...) (supplément. 6€)

---

 «Nid d'abeilles » chocolat blanc / mousseline miel & confiture de lait / crème glacée miel

« Buchette » chocolat / marron / vermicelle marron & « terre » de chocolat

Tartelette citron / meringue & tuile poivre « timut »

 **32 € Menu BIB GOURMAND MICHELIN** (entrée / plat / dessert)  
**39 €** (Entrée, plat, fromage, dessert)      **36€** (sans le fromage)  
**55 €** (Entrée., poisson, viande, fromage, dessert)      **51€** (sans le fromage)