

# LA SAISON

Piperade tomates / moules de bouchot / aiguillettes de volaille au curcuma & pickles échalotes

Chair de tourteau / « houmous » courgette / « mayo » noire

Œuf bio cuit à 64° / Cocos Michelet vinaigré / crème de lard / baguettine de jambon

**(suppl. 7€)** Foie gras au naturel / fruits rouges au miel / pain grillé

---

« Pavé » de morue / risotto & salpicon de poulpe grillée

Maigre rôti sur peau / pois chiches & girolles liés crème marinière

« Tournedos » de lieu jaune / dentelle de pain blanc à l'ail / légumes verts & pesto coriandre

---

Filet d'agneau / aubergines torréfiées / jus relevé harissa

Surlonge de bœuf Angus / condiment poivre / pomme nouvelles & champignons

Poitrine de pintade fermière / crumble chorizo / cocos & jus court

---

Fromages de chèvre / « tartare de betteraves » / crème glacée pop corn & betterave

Camembert / pomme & noix

**(suppl. 6€)** « Assiette XXL » de fromages affinés par nos soins.....

---

Fondant pêche, sorbet pêche & estragon / coulis pêche & brisures de meringue

Ananas confit au Rhum vanillé / baba / crème mille graines & glace noix de coco

Tartelette fruits rouges liés confiture / sorbet fraise intense & crumble pistache

Mousse noisette fleur de sel & crémeux chocolat / madeleine Tonka / crème glacée noisettes caramélisées

**44€** (Entrée / plat / fromage / dessert)

**59€** (Entrée / poisson / viande /fromage / dessert)