

LA SAISON



Râble de lapereau confit / vinaigrette moutarde d'Orléans & grecque de mini Paris

« Boudin » chair de crustacés / risotto noir / bouillon de langoustines & huile de carapaces

Œuf bio croustillé / « Tartare » asperges & chapelure « mimosa » / velouté / baguettine jambon de Bœuf « Waguy »

Foie gras au naturel / « Houmous » betteraves confites / pain doré, son verre de « Coteaux du Layon » (supplément 9€)



Sandre rôti / poireaux & échalotes liés crème de chenin

Cabillaud & légumes vapeur / « aïoli » chorizo / pulpe de piquillos

Noix blanches de saint-jacques / asperges meunières & fumet réduit

Filet veau / « vichyssoise » carottes des sables, crémeux champignons / noisettes



Carré de Cochon fermier / champignons farcis pulpe ail des ours, jus vinaigré réduit

« Tournedos » de bœuf / « récré » pomme de terre & jus de vigne

Fromages de chèvre / crème glacée pop corn / betterave

Maroilles, / pomme fruit & sorbet pomme

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



Tout au Carambar, crème prise / sa crème glacée / bavaroise & tuile dentelle aux amandes

Entremet chocolat / baba chocolat / « terre » chocolat & crème glacée cacao

« Allumette » crumble / fraises gariguettes / ganache avocat



Menu **BIB GOURMAND MICHELIN** 33€ (entrée / plat / dessert)

40€ (Entrée, plat, fromage, dessert) 37€ (sans le fromage)

56€ (Entrée, poisson, viande, fromage, dessert) 52€ (sans le fromage)