

LA SAISON

« Tartelette » chair de tourteau & crevettes / « mayo » & citron caviar / émulsion végétale

Œuf bio cuit coulant / champignons bruns des caves de Bourré / velouté champignons / crème battue truffée

« Macaron » farci foie gras au naturel / pomme fruits & gel de pomme

Noix blanches de saint-jacques / chou-fleur / émulsion marine

Cabillaud vapeur / « salsa » verte / bouillon tétragone & cresson

« Canon » d'un blanc de volaille truffé / « pommade » topinambours / champignons & sauce foie gras / truffe

Filet de bœuf (Fr) / comme un « Bœuf/carotte » jus de vigne perlé

« Récrée » fromages de chèvre / betterave & glace pop-corn

Saint Nectaire fermier / poire

« Récrée » chocolat / vermicelle crème de marron / ganache & biscuit éponge cacao

« Tartelette » crémeux citron / crème glacée yaourt / gavotte charbon végétal

Bavaroise caramel / condiment pomme & fenouil / glace caramel

51€ (Entrée / plat / fromage / dessert)

46€ sans le fromage

65€ (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

60€ sans le fromage

Végétarien / Végétalien / Allergie...demandez, on adapte

Prix net en euros. Taxes et service compris.



Les plus belles adresses



Gault
&
Millau

Tables de chef



Label écotope

Gault
&
Millau

Terroir d'exception 2020