

LA SAISON

Saint-pierre en gravelax au poivre Voatsiperifery / « mayo » Savora / curcuma
pousses végétales & condiments Skyr

« Cappuccino » de cèpes / poudre de cèpes & café / œuf bio de Descartes cuit coulant

« Maki » de bœuf séché & fumé / foie gras / filaments de carottes vinaigrées & coulis carotte

Filet de daurade royale / « mole » de boudin noir
écrasé de pommes de terre nouvelles des jardins de Saint-Genouph

Cabillaud vapeur / légumes verts de nos maraichers / coulis vert & jus de coques citronné

Mignon de veau en cuisson longue / « pommade » carotte aux épices
carottes nouvelles / mélange champignons sauvage et de couche / jus réduit

Suprême de pintadeau fermier des fermes de Laninilis / purée & espuma d'Agatha / brindilles frites
jus de braisage

Sélection de fromages au trois laits (vache/brebis/chèvre)

« Récrée » chocolat / fruits secs / poudre cacao & olive / crème glacée chocolat de la ferme Kuipers

Choux croquant farcis mousseline au miel « Ruchées & fées »

Poire de la vallée confite / coulis & gel de poire & sablé aux noisettes / crème glacée biscuit St Michel

55€ (Entrée / plat / fromage / dessert)

50€ sans le fromage

69€ (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

64€ sans le fromage

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

Prix net en euros. Taxes et service compris.

L'espace terrasse est non-fumeur.

Nos viandes Bovines / Porcines / Caprines / Volailles sont élevées abattues et conditionnées en France