

## LA SAISON

Asperges « ferme Aspergus » & lait d'asperge perlé condiment aux herbes  
gaufre lardée & sabayon estragon

Oeuf bio de Descartes cuit à 64°/64 min., brunoise de champignons des caves de St Roch  
velouté morilles

Chair de tourteaux Breton / « patchwork » céleri rave à Tania / pousses végétales

---

Noix blanches de Saint-Jacques / pulpe verte / légumes verts printanier / crème iodée

Lieu jaune en « tournedos » de lard fumé / « fregola sarda » façon risotto / fumet crémeux

---

Filet d'agneau / « houmous » de pois chiche locaux / jus de carcasse & pesto ail des ours

Mignon de veau au sautoir / mélange champignons & crème de morilles au Vouvray

---

Tomme du Sancy « Terre d'Auvergne » gel & salpicon de poire

---

Tartelette citron / crémeux, mousse, givre citron & gel de citron

Entremet chocolat Kaoka fourré poire / crème battue à la poire & glace noisette

Meringue au poivre Timut / kiwi de l'Adour confit / crème mascarpone battue  
crème glacée mille graines

65€ Entrée / plat / fromage / dessert

58€ Entrée / plat / dessert

79€ Entrée / poisson / viande / fromage / dessert

72€ Entrée / poisson / viande / dessert

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