NOS MENUS

Nous avons à cœur de vous proposer des menus qui évolue au rythme des saisons et des arrivages de nos artisans producteurs locaux. Fidèles au circuit court, nous privilégions des produits frais et vivants, contribuant ainsi à réduire l'empreinte carbone du restaurant. Selon les récoltes et les aléas climatiques, la carte est susceptible d'évoluer au fil des jours.

2 TEMPS 30 €

Uniquement semaine à midi et hors jours fériés

Entrée | Poisson ou Viande
Ou
Poisson ou Viande | Dessert
(Supplément fromage 10€)

POUR LES PLUS JEUNES (-12 ans)
3 TEMPS 19 €

Entrée | Poisson ou Viande | Dessert
En portion adaptée

3 TEMPS 40 €

Entrée | Poisson ou Viande | Dessert
(Supplément fromage 10€)

4 TEMPS 50 €

Entrée | Poisson ou Viande
Fromage au choix | Dessert

6 TEMPS 70 €

Entrée | Poisson | Pause fraicheur | Viande
Fromage | Dessert

Proposé à l'ensemble de la table

L'ENTREE

Velouté froid de butternut, condiment de courge, châtaigne
& jaune d'œuf confit, poudre de café,
Sorbet au yaourt de chèvre et vinaigre de 1000 jours

LES PLATS

De mer ou d'eau douce…
Poisson selon arrivage cuit nacré, risotto de petit épeautre, céleri rôti aux aromates
Beurre blanc au citron confit & lard fumé

OU

La Poitrine de volaille en cuisson basse T° & grillée au barbecue, pomme de terre en texture à l'ail doux, coing rôti aux noisettes, Jus réduit Oqo & poivre de Timut

LES FROMAGES

Espuma de St Marcellin, noix grillées & miel de forêt, huile d'estragon

LE DESSERT

Pomme pochée, gelée fine au vinaigre de cidre, caramel beurre salé, crumble sarrasin
Sorbet Granny Smith, sarrasin torréfié & thym citron

Prix nets, taxes & service inclus. Liste des allergènes sur demande
Le restaurant est ouvert du vendredi au dimanche de 12h à 14h00, vendredi et samedi soir de 19h à 21h00.