

Entrées

- * **Crème de Pomme de Terre / Curcuma** 12€
Aubergine / Câpres Frits / Perles de Hareng
- * **Queue de Boeuf / Maquereaux** 15€
Pomme de Terre / Fruits à Coque/ Moutarde
- * **Sots l'y Laisse / Figs** 16€
Échalote / Chou Rouge / Romarin
- * **Crevettes / Chou Fleur / Citronnelle** 18€
Poireaux / Lait de Coco / Huile d'Amande

Plats

- * **Velouté de Potimarron / Gnocchi** 18€
Huile et Graine de Courge / Tonka
- * **Onglet de Veau Français / Grenailles** 28€
Embeurrée de Chou / Chutney Dattes - Abricots
- * **Noix de St-Jacques / Duxelles de Champignons** 29€
Purée à l'Ail Noir / Haricot vert / Anchois
- * **Filet de Lotte / Courgettes** 32€
Tomate / Gingembre / Levure de Bière

Chariot de Fromages Affinés 15€

Desserts (A préciser en début de repas)

- * **Guimauve / Mûres / Sorbet Xérès** 8€
- * **Tartelette Figs / Crémeux Citron / Meringue** 10€
- * **Financier / Marmelade de Reine-Claude /
Caramel au beurre Salé / Glace Pistache** 10€
- * **Crème Poivre de la Jamaïque / Poire Pochée**
Sorbet Chocolat Noir 12€

* Fait maison

Nous ne proposons pas de sans Lactose
Le Pain / Jacky Hautin