

**Entrées**

- \* **Crème de Pomme de Terre** / Artichaut 12€  
Aubergine / Câpres Frits / Perles de Hareng
- \* **Tête de Veau / 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
- \* **Faux-Filet de Boeuf Français** / Grenailles 27€  
Embeurrée de Chou / Chutney Dattes - Abricots
- \* **Filet de Rouget** / Duxelles de Champignons 27€  
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 Tonka** / Marmelade Pêche-Abricot /  
Sorbet Chocolat Noir 12€

\* Fait maison

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