

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