



A la Carte

Entrées:

Les Courges 16€

sablé au blé noir, crémeux Butternut,
courge Spaghetti à la vinaigrette, sorbet Potimarron, chips de fromage

Le Pâté en croûte 18€

la mêlée porc et volaille, insert râble de lapin, farce fine au persil,
pickles de betterave chioggia et coulis d'oignon rouge

Langoustine Royale 24€

dans l'esprit d'un potage gastronomique, pois blond d'Auvergne,
soupe de poissons de roche additionnée d'une bisque de homard,
croutons à l'ail

Plats:

Civet de Sanglier 34€

cuissot de sanglier fondant, polenta forestière
légumes glacés, marrons et copeaux de champignons

Filet de Bar 36€

risotto de riz rouge, panais rôtis, coulis au citron sudachi,
sauce citron/gingembre et écume à la chlorophylle

Carré de Veau 36€

désossé et cuit à basse température,
pommes croquettes à la truffe noire du domaine Houette,
légumes de saison et sauce Madère

Fromage:

Assiette de Fromages 9€

fermiers de nos régions, accompagnés
d'une confiture de cassis et de ses fruits secs

Desserts:

Assortiment de glaces et de sorbets 10€

accompagnés de fruits de saison

La Banane et graines de courge 13€

compotée de banane, biscuit moelleux,
vinaigrette relevée à la graine de courge, crème glacée,
sauce banane fruit de la passion

Chocolat 70% et noix de coco 14€

mousse au chocolat et poivre Voatsiperifery,
citron vert, sablé et crème glacée à la noix de coco

R'zoules aux poires 15€

rissoles fourrées à la compote de poire, raisins secs marinés,
sauce safran et sorbet poire-vin chaud

