



Les Entrées

L'incontournable:

Terrine de Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Mélange de Jeunes Pousses et Herbes Fraîches, Pain Bio au Charbon Végétal (*Le Pain de la Terre*)

15.50€

La Réconfortante :

Velouté de Topinambours, Salpicons de Ris de Veau et Cèpes

14.00€

L'iodée

Croustillant à la Chair de Tourteau au Basilic Thaï,
Réduction de Poivrons Doux

13.50€

Les Plats

Coté Mer:

Bourride de Lotte aux Saveurs Safranées,
Grenailles aux Fines Herbes

27.50€

Coté Terre:

Jarret de Veau Confit aux Epices et Miel (*L'Epouvantable Miel*)
Ecrasé d'Agata à l'Ail Confit

25.50€

Viande d'Exception : Entrecôte Charolaise Maturée 50 jours
Millefeuille Panisses, Cèpes et Girolles

36.50€