

NOTRE CARTE

É T É

LE FOIE GRAS DE CANARD

le foie gras de canard mi-cuit, confit de poire et brioche toastée

16,00 €

LA TRUITE FACON GRAVELAX

La truite cuisinée façon gravelax, crème légère citronnée, oeufs de truite, pickles de légumes

14,00 €

L'ESTURGEON DE NEUVIC

la raviole d'esturgeon, beurre blanc au champagne, esturgeon fumé et caviar d'esturgeon

19,00 €

AUTOUR DU MELON

Le melon travaillé en fraîcheur, soupe de melon à la verveine, sorbet melon, billes de melon et lard croustillant des cochons d'Antran

12,00 €

LE FILET DE TURBOT EN CROUTE D'AIL DES OURS

cuit basse température, beurre d'ail des ours, le poireau brûlé à la flamme, bisque de crevettes grises, huile d'ail des ours

30,00 €

LA BALLOTINE DE POISSON

Le poisson servi froid, en ballotine aux herbes, les algues cuisinées, condiment aromatique à la tomate

22,00 €

LE FILET DE VEAU

Servi rosé à coeur, déclinaison autour de la courgette du Pot'Ager des Saveurs, jus de veau infusé au thym citron

24,00 €

LE RIS DE VEAU BRAISE AU CIDRE

Le sarrasin sous différentes texture, morilles et jus de carcasses réduit

34,00 €

LES FILET DE CAILLES POELEES

Le sarrasin sous différentes textures, morilles et jus de carcasses réduit

32,00 €

NOTRE CARTE

É T É

LE CHARIOT DE FROMAGES AFFINES

12,00 €

Sélection de fromages affinés

LA TATIN RHUBARBE

15,00 €

Comme une tarte tatin à la rhubarbe, caramel vanillé, glace maison vanille et fleur d'oranger, jus rhubarbe, bonbon rhubarbe, rhubarbe fraîche

LA FLORAISON

14,00 €

Le nougat aux fruits à coques, ganache montée au cognac, tuile au deux sésames et crème glacée au sésame noir

LA TARTELETTE FRUITS ROUGES

16,00 €

Sablés croquant, crémeux à la myrtille, fruits rouges frais et gel fraise

LE VERGER

13,00 €

L'abricot sous différentes textures, honeycomb, abricots rôti au miel et jus à la violette

PROPOSITION ENFANTS

10,00 €

Pâtes artisanales "tracteurs" d'Alice et Nicolas cuisinées avec de la crème fraîche, poitrine de porc fumée, fromage affiné râpé au moment.

La volaille fermière et jus brun de réduction.*

Le poisson selon arrivages et sauce crémeuse des carcasses.*

**Accompagnements au choix : écrasé de pommes de terres, légumes du moment ou pâtes artisanales.*

Desserts au choix dans la carte ou les glaces création de notre pâtissière.