

Menu Retour du Marché

33 €

Pressé de joue de bœuf aux carottes fondantes,
Chèvre frais aux herbes, croûte de pain frotté d'ail,
Vinaigrette aux Picholines

Blanc de cabillaud cuit au four,
Chou pointu étuvé au genièvre, nage au safran

Tartelette « crousti fondante » aux fraises, chocolat blanc et muesli,
Sorbet fraise-basilic

Menu Découverte (Pour l'ensemble de la table)

65 €

Velouté de pommes boulangères,
Croquettes de petits gris à l'ail doux, émulsion de persil

Noix de Saint-Jacques piquées de citronnelle,
Nem de légumes, sauce aux épices « thaï »

Poisson du marché cuit sur le plat, petit calamar farci puis braisé,
Artichauts en barigoule et fenouil au citron

Ravioles de queue et joue de bœuf aux olives « Taggiasca »
Légumes cuits en cocotte, jus d'une daube au basilic

L'assiette du berger

Sushis ivoire à la rhubarbe, salade de fraises en gelée d'hibiscus,
Granité au jus de rhubarbe

Notre pain est pétri et cuit dans notre cuisine.

Carte Menu

Nos entrées ...

prix à la carte

Noix de Saint-Jacques piquées de citronnelle,
Nems de légumes, sauce aux épices « thaï » 19 €

Velouté de pommes boulangères,
Croquettes de petits gris à l'ail doux, émulsion de persil 17 €

Millefeuille d'asperges et risotto d'épeautre,
Oeuf coque, écume de roquette et mouillettes de jambon cru 17 €

Nos plats ...

Poisson du marché cuit sur le plat, petit calamar farci puis braisé,
Artichauts en barigoule et fenouil au citron 28 €

Carré d'agneau de Pays rôti aux pointes d'asperges, ail nouveau,
Grenailles au lard paysans et petits oignons, crème de morilles 28 €

Ravioles de queue et joue de bœuf aux olives « Taggiasca »
Légumes cuits en cocotte, jus d'une daube au basilic 27 €

Pour les amateurs de fromage ...

L'assiette du berger 11 €

Nos desserts ...

Mousseux de chocolat noir, nage de fruits frais au thé bergamote,
Crème glacée à la vanille 13 €

Sushis ivoire à la rhubarbe, salade de fraises en gelée d'hibiscus,
Granité au jus de rhubarbe 13 €

Tranche glacée au miel de lavande, compotée d'agrumes à la cardamome,
Bouchon punché au « Limoncello » 13 €

**Afin de limiter votre temps d'attente, nous vous prions de commander
votre dessert en début de repas.**

Menu à 48.00 €: une entrée, un plat et un dessert
Menu à 52.00 €: une entrée, un plat, un fromage et un dessert