

Menu Découverte (26 €)

Entrée

Crumble légume avec crème de champignons des bois et mouillettes aillées.

OU

Ceviche de saumon au citron vert et croquant de fenouil.

PLAT

Filet de cabillaud rôti, mousseline de panais et beurre blanc aux herbes.

OU

Canard, écrasé de pommes de terre maison et salade de jeunes

Dessert

Tartelette au citron meringuée.

OU

Moelleux au chocolat noir, cœur coulant et crème anglaise légère.

Menu "Saveurs du Marché" 20€ Uniquement midi

Entrée

Carpaccio de betteraves multicolores, chèvre frais et noix torréfiées.

Plat

Suprême de poulet fermier, risotto crémeux aux asperges et émulsion au thym.

Dessert :

éclat de chocolaté

Menu "Retour de Pêche"

Entrée

Tartare de saumon à l'aneth, zestes de combava et crème légère.

Plat :

Filet lieu noire, petits légumes glacés et vierge de légumes.

Dessert :

Panna cotta aux fruits rouges et brisures de spéculoos.

Les Entrées 12€

- *La Fraîcheur : Carpaccio de betteraves multicolores, féta et noisettes torréfiées.*
- *L'Œuf Parfait Crème de parmesan et duxelles de champignons des bois.*
- *Le Printemps : Asperges vertes de pays rôties, œuf mollet bio et parmesan.*
- *Le Saumon : Tartare frais à l'aneth et zestes de combava.*

Les Plats 24€

- *La Terre : filet de bœuf au vin rouge, mousseline de carottes au cumin.*
- *La Mer : lieu de line, risotto d'épeautre aux herbes et émulsion à l'oseille.*
- *Le Végétal : Risotto aux asperges . (18 €)*

● Les Desserts 10€

- *Le Citron : Tartelette au citron meringuée*
- *La Panna Cotta : Onctueuse aux fruits rouges et
brisures de spéculoos.*
- *Le Traditionnel : Moelleux au chocolat noir,
cœur fondant et glace vanille.*
- *Le gourmand: Café ou thé gourmand et ses trois
mignardises "maison".*

