



La Belle Carte

Entrées

Tartare de daurade • 12 €

Vinaigrette à la vanille, rhubarbe, sésame noir, germes de poireaux et betteraves

*** Petits pois • 11 €**

Chips de lard fumé, huile d'amande

*** Asperges blanches • 12 €**

Chorizo, siphon beurre noisette, croûtons de pain, huile d'olive infusée à la sauge

Tête de Veau de Guillaume • 11 €

Sauce gribiche, possibilité de doubler les quantités pour en faire un plat, nous doublons le prix indiqué

Plats

Mi cuit de thon rouge • 27 €

Fraises, fenouil

*** Dorade Sébaste • 25 €**

Blettes sautées, rutabaga, crème de poireaux, grenades, huile fumée

Rumsteack • 27 €

Betteraves rôties, et ses fanes sautées, pommes et fèves grillées, sauce aigre douce

*** T-Bone de cochon aux épices tandoori • 25 €**

Pesto d'ail des ours, légumes grillés de saison, jus de viande

Lotte • 29 €

Crème de carottes, déclinaison de radis blanc et rouge, sauce vierge à l'orange

Assiette végétarienne • 18 €

Desserts

Assiette de 4 fromages • 10 €

*** Crémeux au chocolat • 11 €**

Déclinaison d'abricots, sirop romarin, opaline chocolat, glace au paprika

Fraise • 12 €

Déclinaison de fraises, sablé à la poudre de noisette, noisette torréfiée, pickles de fenouil à la vanille, glace fenouil

*** Rhubarbe • 11 €**

Polenta croustillante à l'amande amère, glace à l'amande

Menu dégustation : 70€

Composé par le chef
2 entrées, 2 plats, 1 fromage, 2 desserts

Menu : 45€

Seuls les entrées, plats et desserts avec l'astérisque (*) sont dans le menu

Au choix une entrée, un plat, un dessert

Entrée-plat ou plat-dessert 35€

Menu enfant : 12€

Suggestion du moment :

Fleurs de courgettes • 10 €

En tempura, farci au crottin de Chavignol

Glaces et sorbets maison • 4 €

2 boules, langue de chat