



La Belle Carte

Entrées

Noix de Saint Jacques • sup 4€

Crème de cresson, héliantis rôtis, huile de noix, sel fumé

Crème de potimarron •

Œuf poché, pickles d'échalotes, crouton de pain à l'ail

Bolets en persillade • sup 3€

Siphon crottin de chavignol, foccacia à la menthe poivrée

Tête de Veau de Guillaume •

Sauce gribiche, possibilité de le doubler en plat

Plats

Maigre ou Noix de Saint Jacques • sup 4€

Panais, Carottes fanes, navet boule d'or rôtis, émulsion betterave, huile de noisettes

Lieu jaune •

Crème de verts de poireaux, fenouils, betterave rôties et pickels, chips de salsifis

Rumsteack •

Crème de patate douce, endives braisées au miel, poireaux grillés, jus de viande, pistache concassée

Pigeon en 2 cuissons • sup 5€

Crème de topinambour, sauté de choux chinois et giroles au sésame noir, jus aux foies de pigeons

Assiette végétarienne •

Desserts

Assiette de 4 fromages •

Mousse au chocolat • sup 3€

purée de céleri rave au miel, crumble, cacao en poudre, glace au paprika

Crèmeux clémentines • sup 2€

Sablés encre de seiche, suprêmes et poudre de clémentines, sorbet fenouil

Pain de gènes à la noisette •

Pommes grillées, crème anglaise pralinée, noisettes torréfiées concassées, glace à la betterave

Glaces et sorbets maison •

2 boules, langue de chat

Menu : 45€

Au choix une entrée, un plat, un dessert

Entrée-plat ou plat-dessert 35€

Menu dégustation :

Composé par le chef • 70€

2 entrées, 2 plats, 1 fromage, 2 desserts

Menu enfant :

Entrée – plat – dessert • 12€

Formule du midi :

Du jeudi au samedi

Sauf jour férié

Entrée – plat – dessert • 22€

Entrée – plat ou

plat – dessert • 18€

Plat • 14€

**Ouvert du jeudi au dimanche
Midi et soir**

Réservation au téléphone :

02 48 66 08 75

Suivez nous sur Facebook et Instagram