

POUR DÉBUTER

TARTE AUX OIGNONS CONFITS PETITS LÉGUMES DE SAISON ET PURÉE DE CAROTTE	18€
BALLOTINE DE PERDREAU AUX TROMPETTES DE LA MORT AIGUILLETES AU COGNAC ET JULIENNE DE BETTERAVE DANS SON BOUILLON	22€
MAGRET DE CANARD FUMÉ ET MARINÉ À LA CARDAMONE LÉGUMES RACINES EN VINAIGRETTE À L'HUILE DE NOIX ET PURÉE DE NAVET BOULE D'OR	24€
LANGOUSTINE CANNELLONI D'AVOCAT ET POMME, CRÈME AIGRELETTE	25€

LES PIEDS DANS L'EAU

TRUITE À L'ANETH RIZ BASMATI POÊLÉ AUX CHAMPIGNONS ET CHOU ROMANESCO	25€
BAR RÔTI ENDIVE CARAMÉLISÉE, SALSIFIS ET JUS AU BANYULS	32€
SAINT-JACQUES À LA BERGAMOTE SAUCE AU CIDRE, QUINOA ET TOPINAMBOUR	36€

DÉTOUR DANS NOS PÂTURAGES

COCHON FERMIER EN DEUX FAÇON BROCOLI, ARTICHAUT ET CANNELLONI AU BEAUFORT	29€
PINTADE BIO RÔTIE CUISSÉ BRAISÉE AU VIN ROUGE, BUTTERNUT ET CHOU RAVE	30€
CARRÉ DE VEAU AU FOIN POMME DE TERRE BOULANGÈRE ET BLETTE	36€

NOS FOURNISSEURS GARANTISSENT L'ORIGINE DES VIANDES FRANÇAISES

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE NOTRE RÉGION (5 FROMAGES)	15€
ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS DE NOTRE RÉGION (4 FROMAGES)	8€

LES DESSERTS

ANANAS, COCO ET CORIANDRE PERLE DU JAPON À LA COCO, BRUNOISE D'ANANAS, POMME ET INFUSION CORIANDRE	17€
CHEESECAKE AUX AGRUMES ESPUMA CITRONNELLE ET SORBET À L'ORANGE SANGUINE	17€
POIRE POCHÉE AUX ÉPICES CRÈME TONKA VANILLÉE ET PAIN D'ÉPICE	18€
CHOCOLAT, GINGEMBRE ET NOISETTE MOUSSE DE CHOCOLAT AU GINGEMBRE, SABLÉ BRETON CACAO ET ZESTE DE CITRON VERT	19€

MENU « RETOUR DU MARCHÉ »

À LA RECHERCHE DE PRODUIT AU PLUS PRÈS DES PRODUCTEURS,
SHORO ITO, NOTRE CHEF DE CUISINE, VOUS PROPOSE CE MENU AUTOUR DE
CULTURES ET ÉLEVAGES DE FERMES LOCALES.

VELOUTÉ DE POTIMARRON AU LAIT DE COCO
TARTINE À L'ÉPOISSES ET BROCOLI

TRUITE À L'ANETH
RIZ BASMATI POÊLÉ AUX CHAMPIGNONS ET CHOU ROMANESCO
OU

POT AU FEU BOUILLON LIÉ À L'HÉLIANTIS
LÉGUMES D'HIVER ET MOUTARDE

CHEESECAKE AUX AGRUMES
ESPUMA CITRONNELLE ET SORBET À L'ORANGE SANGUINE

LE MENU, 35€

CE MENU EST PROPOSÉ DU LUNDI AU MERCREDI MIDI ET SOIR
NE SERA PAS DISPONIBLE LES SAMEDIS ET DIMANCHES
AINSI QUE LES JOURS FÉRIÉS ET VEILLES DE JOURS FÉRIÉS

MENU VÉGÉTARIEN

MENU TOUT AUTOUR DE PRODUITS D'ORIGINES VÉGÉTALES, LE FROMAGE PEUT ÊTRE REMPLACÉ
PAR UN DESSERT POUR LES PERSONNES INTOLÉRANTES AUX GRAISSES ANIMALES

TARTE AUX OIGNONS CONFITS
PETITS LÉGUMES DE SAISON ET PURÉE DE CAROTTE

JARDIN DE LÉGUMES À LA NOISETTE DE NOS MARAICHERS

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS DE NOTRE RÉGION

ANANAS, COCO ET CORIANDRE
PERLE DU JAPON À LA COCO, BRUNOISE D'ANANAS, POMME ET INFUSION CORIANDRE

LE MENU, 49€

MENU BIEN ÊTRE

BALLOTINE DE PERDREAU AUX TROMPETTES DE LA MORT
AIGUILLETES AU COGNAC ET JULIENNE DE BETTERAVE DANS SON BOUILLON

BAR RÔTI
ENDIVE CARAMÉLISÉE, SALSIFIS ET JUS AU BANYULS
OU
PINTADE BIO RÔTIE
CUISSÉ BRAISÉE AU VIN ROUGE, BUTTERNUT ET CHOU RAVE

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS DE NOTRE RÉGION

MOUSSE AUX MARRONS, POMME CARAMÉLISÉE
SABLÉE CHÂTAIGNE ET SON SORBET POMME GRANNY SMITH

LE MENU, 49€

MENU PLAISIR

Laissez-vous guider par la cuisine de notre Chef Shoro Ito dans son menu
Plaisir en 5 services.

Ce menu carte blanche vous permettra de découvrir notre cuisine santé,
plaisir et bien être autour des produits bio et locaux

Ce menu est pour l'ensemble des convives de votre table et dernière prise
de commande du menu plaisir jusqu'à 13h30 / 21h

LE MENU, 65€

[RESERVEZ VOTRE TABLE](#)

[Tél. : +33 \(0\)3 45 44 70 00](tel:+33(0)345447000)

