

Menu Carte

49€

Entrée – plat – dessert

Starters- Main Courses-Desserts

Les entrées/Starters

Asperges blanches, salade de pommes de terre, artichaut, radis et condiment gribiche.- 18€
White asparagus, new potatoes, artichoke, radish and gribiche sauce. ^{VG}

Velouté petits pois-cresson, dés de jambon blanc et mousseux à la menthe. – 16 €
Chilled pea and watercress velouté, diced white ham and mint mousse.

Effiloché de cabillaud confit, purée d'ail-amandes, poutargue, ciboulette, câpres, croûtons et citron confit - 19 €
Confit cod, garlic-almond purée, bottarga, chives, capers, croutons and lemon confit.

Ballotine de cochon-canard et pistaches, rémoulade de radis et pesto d'orties. -18 €
Duck and pork ballotine, pistachios, radish remoulade and nettle pesto

Les plats/Main Courses

Tronçon de turbot rôti, mini-poireaux, choux Pak Choi, fèves et sauce champagne. – 28 €
Roasted turbot, leeks, Pak Choi, broad beans and champagne sauce

Dos de merlu de ligne cuit en vapeur douce, petits pois, sucrine rôtie, bacon, moules et jus de coquillages. - 27 €
Steamed hake fillet, peas, roasted baby gems, bacon, mussels and shellfish jus.

Poitrine de veau façon « Porchetta », polenta crémeuse, fèves, petits pois, asperges blanches et jus de veau à la sauge. - 28 €
Confit veal breast, creamy polenta, broad beans, peas, white asparagus and veal jus with sage.

Volaille fermière rôtie, cuisse et suprême ; asperges vertes, purée de petits pois, livèche et jus rôti – 28 €
Farmhouse chicken, green asparagus, pea purée, lovage and roasting juices.

Risotto de petit épeautre aux orties, charolais frais, légumes printaniers et graines torréfiées. - 24 €
Spelt risotto with nettles, goat cheese, spring vegetables and roasted seeds.

Les fromages/Cheeses

Fromage blanc 5,50 €

Fromage sec 10 €
Cheese

Les desserts/Desserts

Cake pavot citron, glace au miel, crumble de pollen et gel citron.

Lemon poppy seed cake, honey ice cream, pollen crumble and lemon gel.

Panna cotta, rhubarbe confite, sirop rhubarbe, sorbet estragon et huile verte.

Panna cotta, rhubarb confit, rhubarb syrup, tarragon sorbet and green oil.

Entremet chocolat noir et amandes, croustillant feuillantine, crumble cacao et fleur de sel

Dark chocolate and almond mousse cake, feuillantine crisp, cocoa crumble and fleur de sel.

Tarte fraises, crème citronnée, chocolat blanc et glace aux graines de fenouil

Strawberry tart, lemon cream, white chocolate and fennel ice cream.

Madeleines tièdes au miel, marmelade orange, sorbet au fromage blanc.

Warm madeleines with honey, cottage cheese sorbet.