



À partager / Apéritif :

- Kouglof comté, chorizo 12e
- Encornets en tempura, mayonnaise citron, piment fumé 14e
- Panisse, pistou ail des ours, condiment piquillos 9e

Entrées :

- Ceviche bar, concombre, radis, ajo blanco 15e
- Œufs mimosa, poireau, anguille fumé 12e
- Asperges blanches, basilic, cacahuète 13e

Plats :

- Saumon grillé, artichaut, curcuma, amarante 26e
- Veau milanaise à l'avoine, carotte, sauce paloise 28e
- Cancoillotte, pomme de terre, oignon doux 24e

Fromage / Desserts :

- Assortiment de fromages, salade de saison 9e
- Tarte aux pommes, miel, céréales de Beauce 12e
- Chou noisette, confiture de lait 13e
- Charlotte rhubarbe, sucre muscovado et sureau 13e

Menu dégustation en 5 services

(Servi uniquement le soir sur l'ensemble de la table) 55e

Menu du midi (servi uniquement du mercredi au vendredi) :

Entrée/plat/dessert : 28e

Entrée/ plat ou Plat/ dessert : 22e

Producteurs : Martin Pouret, Isabelle Tassin, Julie et Nicolas Briant,

Yves De Rochefort, Moulin de St Lyé, Monsieur Mercier...

Origine Viande : née, élevée, abattue en France.

Prix nets en euros, TVA et service compris.

Moyens de paiements acceptés : CB, Chèques, Espèces