



### **À partager / Apéritif :**

- Tzatziki, crackers à la farine de petit épeautre 9e
- Andouille de Jargeau feuilleté, moutarde, tomate 12e

### **Entrées :**

- Œuf mimosa, oignon doux, comté, noisette 12e
- Carpaccio de Dorade, concombre et gaspacho vert 13e
- Chèvre frais, petit pois, anguille fumé, timut 12e

### **Plats :**

- Lieu jaune, courgette, tomate grillé, straciatella 26e
- Magret de canard, coco Paimpol, olive, citron confit 27e
- Gnocchis, gorgonzola, pesto basilic, courgette 23e

### **Fromage / Desserts :**

- Assortiment de fromages (Victor) salade de saison 10e
- Gaufre Liégeoise, prunes, crémeux lavande, sarrasin 12e
- Baba limoncello, granité basilic et citron 11e
- Fontainebleau, framboise de Mr Mercier, granola 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 hors jour férié) :**

Entrée/plat/dessert : 28e

Entrée/ plat ou Plat/ dessert : 22e

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

Yves De Rochefort, Florence Lanson, Monsieur Mercier...

Origine Viande : née, élevée, abattue en France.

Prix nets en euros, TVA et service compris.

Moyens de paiements acceptés : CB, Chèques, Espèces