



À partager / Apéritif :

- Foie gras mi-cuit, gelée coing à la vanille 15e
- Brioche aux olives, tomate confite, straciatella, basilic 12e

Entrées :

- Œufs mayonnaise, céleri rémoulade, sarrasin soufflé 11e
[Champion du Monde de l'Œuf Mayonnaise 2025 ASOM]
- Bar en aigre doux, eau de tomate, chou rave 13e
- Bœuf froid, caponata, condiment ail et noix 14e

Plats :

- Lieu jaune, pomme de terre, poireau, haddock 26e
- Volaille de Luteau, ris de veau, potimarron, champignons 29e
- Chou-fleur pané, coriandre, combawa, velouté Dubarry 24e

Fromage / Desserts :

- Chariot de fromages de chez Victor, salade de saison 10e
- Poire de Madame Sevin, granola de céréales, bière ambrée 12e
- Tartelette fraise, géranium rosat, citron, gingembre 14e
- Profiteroles, glace pop-corn, praliné, sauce chocolat 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, Jean Charles Lemeunier, Joëlle Etienne, Claudette Sevin ...

Origine Viande : née, élevée, abattue en France.
Prix nets en euros, TVA et service compris.

Moyens de paiements acceptés : CB, Chèques, Espèces