

🌀 Nos entrées

Minestrone d'hiver aux légumes d'Antan, écume à l'ail noir et à la sauge, tuile à la châtaigne	12 €
Filet de maquereau brûlé à la flamme, sur une salade aux choux cabus et frisoline, coco séchée et noix de pécan, vinaigrette saveur d'Asie au soja et gingembre	14 €
Tarte fine endives braisées, brisures de châtaigne et copeaux de cecina, fondue de bleu d'Auvergne	12 €
La Bilogie de truite sauvage de France, saumon "label rouge" d'Ecosse, fumé à l'ancienne pickels de betterave rouge et jaune à la badiane, crème montée vodka et aneth	19,50 €

🌀 Côté terre

Rouelle de joue de bœuf française confite au vin rouge, tagliatelles de carottes, aux trois couleurs, relevées à la coriandre, cocotte pilaf épeautre de Provence	21 €
---	------

🌀 Côté Mer

Cabillaud Skrei, mousseline crémeuse à la capucine tubéreuse, tagliatelles de carottes, aux trois couleurs, relevées à la coriandre, cocotte pilaf épeautre de Provence	24 €
La suggestion épicurienne du moment (en fonction du marché du jour)	

🌀 <u>Assiette de Fromages</u>	10,50 €
-------------------------------	---------

🌀 <u>Nos Desserts</u>	10,50 €
-----------------------	---------

Le Pas tout Blanc : miel d'acacia, pignons de pin torréfiés et concassé d'amandes, déclinaison de crèmes légères (Crème chantilly, fromage blanc et mascarpone)

Le Paris-Brest au chocolat Manjari, fondue choco et gelée à la Camaissette, crumble noisette torréfiée

Pomme Reinette au four, noix de pécan et sirop d'érable, glace crème d'Isigny et sa tuile au sarrasin