

Le soir,

MENU DEGUSTATION 62€

- Asperge blanche, fromage frais de Saunière, œuf parfait
et herbes sauvages.

Et

- Langoustine, lard blanc, céleri et bisque.

Et

- Omble chevalier, petit pois et oignon grillé.

Et

- Ris de veau, condiment et piment doux fumé.

Et

- Plateau de fromages.

Et

- Fraise, huile d'olive et estragon.

Et

- Chocolat Macaé et sésame noir.

*Nous pouvons vous proposer une formule de vins adaptée à votre menu
(1 verre par plat) pour 42€ ainsi qu'une sélection de vins au verre (de 7 à 15€).*

Le midi,

MENU DU MARCHÉ

- Bouillon de bœuf, nouilles soba et légumes du marché.
- Salade de haricots tarbais, sèche grillée et piment doux fumé.

- Bavette de bœuf charolais, pommes de terre de Noirmoutier confites,
oignon et lard.
- Poisson du jour, poireau grillé, pâte de cédrat et émulsion citronnée.

- Chocolat blanc et fruits secs caramélisés, crème glacée au praliné.
- Tarte aux fruits rouges, coulis et sorbet à la faisselle.
- Crème brûlée à la vanille de Madagascar.

Entrée et Plat : 23€

Plat et Dessert : 24€

Entrée, Plat et Dessert : 28€

Entrée, Poisson, Viande et Dessert : 40€

Quelques soft...

- Coca-Cola 5€
- Jus de pêche de vigne Patrick Font 5€

Quelques vins...

Blancs,

Chablis « Ancestrum » *Charly Nicolle* 2014 28€

Nuits-Saint-Georges 1er cru « La Perriere » *H. Gouges* 2013 154€

Rouges,

Morey-Saint-Denis *Amiot-Servelle* 2012 90€

Fixin *Gelin* 2012 41€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Prix TTC service compris.