

Crème de choux fleur rôtis, noisettes	9€
Mousse de sardines, fenouil, salade d'herbes	9€
Salade de pdt, œuf ajitsuke, daikon/concombre/céleri pickles	10€
Asperges blanches des Landes, ajoblanco, amandes, œufs de hareng fumés	14€
Pâté de campagne, pickles	9€
Burrata, purée d'olives	11€
Jambon Serrano Grande Réserve, Vega Dulce	13€

Risotto de petit épeautre, légumes glacés, crème de sauge	20€
Saucisse maison Morteau/nori, purée pdt, sauce bissap	21€
Pêche du jour, céleri confit, salade de fenouil, agrumes	24€
Poulpe grillé, ragoût de fèves, bouillon de sardines, sucrine braisée	27€

Assiette de fromages mixtes, La Fromagerie des Monts du Cantal	14€
--	-----

Nos glaces à l'italienne maison : chocolat d'Indonésie 65%, vanille de Madagascar, café blanc du Honduras, pistache de Sicile, noisette du Piémont, amande de Sicile	7€
Nos sorbets : mangue & fruit de la passion, bergamote	7€
Île flottante, noisettes caramélisées	9€
S'more, guimauve citron, ganache chocolat noir	10€
Rhubarbe, financier noisette, glace vanille	11€

Nos plats contiennent des allergènes, n'hésitez pas à en demander la liste et à nous faire part de vos allergies ou restrictions alimentaires, nous pouvons adapter ce menu à vos besoins

Origine viande : France  
Prix nets, taxes et service compris