

A PARTAGER 18€

Focaccia toastée, anchois de Cantabrie, écrasé d'artichauts au basilic, tomates confites

Piments de Padrón sautés au paprika fumé, mayonnaise au chipotle

ENTRÉES 13€

Oeuf Parfait 63°

Espuma maïs, tombé d'oignons, soubressade et croquant de tortilla

Poulpe à la Braise

Tomates Vertes, crémeux d'avocats, Ananas-jalapeño

Raviolis de Lapin

Champignons, Gambas, Beurre Blanc au Piment Guajillo

Carpaccio de Dorade

Kumquat Lacto fermenté, vierge de Tomates Cerise, Crispy d'échalotes

PLATS 26€

Canette à la Plancha

Betterave au Balsamique Blanc, Estragon, Anchois, Jus Perlée

Cabillaud

Coco de paimpol, poivrons Rouge, Réduction de Tomates au Safran

Rascasse à la plancha

Pomme de Terre Grenaille, Aïoli, Salicorne

Ris de Veau Crousti-Fondants spécialité de la Cheffe

Haricot Vert et Haricot Beurre, Condiment Amandes et jus de Viande

+12€

Côte de Cochon Duroc 700 GR Pour 2 Personnes

Pomme-de -terre Grenaille, Ail Noir, Béarnaise

+12€/P

DESSERTS 13€

Raisin Blanc Mariné et en Sorbet

Ganache yaourt, biscuit de savoie

+3€

Sphère au Chocolat Déstructurée (chocolat noir 65%) spécialité de la Cheffe

Figues de Sollies au Balsamique, gel romarin, granola noix, chantilly miel et sorbet fromage blanc

Pêche à la Verveine

Condiment à la nectarine, chantilly thym, croquant cigarette

Panna Cotta de Noix de Coco et Granny Smith

Granola, guimauve à la cardamome, sorbet coco

Assiette de Fromages Affinés

Saint-Nectaire, Sainte-maure-de-touraine, Camembert

Nous nous adaptons aux allergies. Nous préparons également des plats végétariens et véganes.

La liste des allergènes est à votre disposition

Les taxes et le service inclus, prix en euros TTC