

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

Gambas de Madagascar à la citronnelle

Radis green meat, pamplemousse au piment guajillo, champignons shimeji

Poitrine de porc fermier

Choux pointu, condiment caccio e pepe, jus de viande à l'huile de noisette

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

Maigre saisie doucement au beurre noisette

Chou romanesco, purée de chou-fleur au raifort, beurre blanc au citron

Rascasse à la plancha

Coco de paimpol, poivrons rouge, réduction de tomates au safran

Ris de Veau Crousti-Fondants spécialité de la cheffe

Salsifis rôti, pickles de reine-claude, jus de viande

+12€

Côte de Cochon Duroc 700GR 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

Baba au rhum et aux épices

Ganache au thé chaï, gingembre confit, pommes caramélisées et en crème glacé

Tarte aux Quetsches façon amandine

Crème fraîche, sorbet quetsches - cannelle

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

BEATRIZ
Gonzalez