

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

Filet de Maigre

Coco de païmpol, 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

Salsifis rôti, kale, pickles de reine-claude, 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

Baba au rhum et aux épices

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

Tarte aux Quetsches façon amandine

Cème 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