

*Menu Dégustation*  
*50€ TTC*

\*

*Barbajuans – citron confit – Roquette – émulsion*

\*

*Maigre – Radis et fenouil fermenté – Sauce verte*

\*

*Granité gingembre*

\*

*Pithivier de canard et foie gras – Carottes - jus brun à la grenade*

\*

*Assiette de 3 fromages Affinés( en supplément)*

\*

*Potiron – Mandarine – Miel*

ENTREE

Barbajuans – Citron confit – Roquette – Emulsion 15€

Saumon – Radis – Cresson 14€

Maquereaux – Nage – Betteraves 13€

Salade Hivernale  
Mix de graines Popées – Vinaigrette Fruits secs 12€

---

Plats

Maigre – Radis et fenouil fermenté – Sauce verte 24€

Saint Jacques – Panais – Mini Betteraves 32€

Bœuf – Choux – Chips de lard 30€

Pithivier de Canard et foie gras – Carottes – Grenade 28€

Assiette Végétarienne – Légumes de saison 24€

---

Douceurs

Potiron – Mandarine – Miel 9€

Agrumes – Sablé – Ananas basilic 9€

Sweet – Bitter – Crispy 9€