

Menu carte blanche 55€

« *La table est l'entremetteuse de l'amitié* »

Laissez-vous tenter par notre crédo et ce menu en quatre temps qui vous permettra de découvrir au fil du repas tout l'univers du Chef.

Accord mets et vins

3 verres de vins de 12cl

25€

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table les soirs
et le Samedi midi.

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition.

Prix nets

Les entrées

- Le tourteau 22€
Carotte / céleri / fenouil / aneth / citron vert
- L'œuf 19€
Déclinaison de champignons de saison / estragon /
parmesan / Sarazin
- Le foie gras de canard de la ferme Puntoun 20€
Poivre de Voatsipérféry / navet / citron

Les plats

- La queue de lotte 27€
Choux fleur / noix de coco / curry
- Les St Jacques 33€
Snackées / Pomme de terre / safran / moules /
pourpier
- Le bœuf Black Angus 29€
Fumé / os à moelle / légumes de chez Marthe /
consommé au cumbawa
- La côte de cochon Iberique 27€
Poitrine crousti-fondante / blettes / coques / citron

Les desserts

- Le citron 10€

Notre vision de la tarte au citron meringuée

- La tarte chaude chocolat 10€

Chocolat Guanaja / sorbet fromage blanc

Il est conseillé de commander ce dessert en début de repas.

- La figue 10€

Miel / amande

*N'hésitez pas à vous rapprocher de notre personnel de salle
pour accompagner vos desserts d'un digestif*

Les boissons chaudes

Les cafés : *Nous collaborons avec les cafés Reck, ici, un café BAHIA du Brésil*

Expresso	2.5€
Allongé	3€
Double expresso	4€
Capuccino et Latte	4.5€

Les thés : *Nous collaborons avec le thé des Muses*

Night Shadow <i>thé vert nature, JAPON</i>	5.5€
Chung Hao <i>thé vert au Jasmin bio, CHINE</i>	5.5€
Le Rayon Vert <i>thé vert aromatisé aux fruits exotiques, CHINE</i>	4.5€
Mahadelram <i>thé noir nature, INDE</i>	7€
Thé du Pousse Pousse <i>thé noir demi fumé, CHINE</i>	4.5€
L'Herbe Rouge <i>rooibos à la rhubarbe et fruits rouges, AFRIQUE DU SUD</i>	4.5€