



NOS MENUS

P'tite faim

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert
30€

Classique

Entrée+ Plat + Dessert
36€

La Totale

Entrée + Plat + Fromage +
Dessert
42€

Menu P'tit Jo : 12,50€ (- de 12 ans)

La Terre

Viande du jour
OU

La Mer

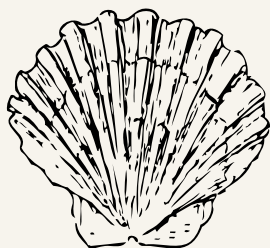
Poisson du jour

Accompagnement

Semoule aux raisins secs

Dessert

Moelleux aux amandes,
compotée de pommes



NOS ENTRÉES

YING/YANG

Filet de Tacond roulé sur une mousse mascarpone châtaigne/ail noir, écume sésame noir

ELLE EST DE RETOUR

Saint Jacques façon Minestrone, bouillon épice/coriandre, céleri branche, carotte, oignon

AUTOMNE (végétarien)

Jaune d'œuf confit, salade d'Automne, crème soja, meringue poivrée

GOURMANDISE

Joue de Porc confite, Panko et Persil, compotée de poire moutardée



NOS PLATS

GREEN

Encornet snacké, déglacé au Saké, Fenouil cuit et cru à la coriandre, brunoise de kiwi

DE L'OUEST AU SUD (+4€)

Pavé de Bar, semoule aux algues et raisins secs, échalote confite, curry marin

GUA BAO (végétarien)

Pain Vapeur Maison, mousse ricotta, légumes d'automne, œuf mollet, pickles de champignons

FERME 2.0

Effiloché de Poulet Fermier au soja et miel, endives au beurre d'agrumes, jus de cuisson, nougatine aux noix

NOS FROMAGES

LE VÉRITABLE FRANÇAIS

Duo de fromages et confiture du moment

LE TRAVAILLÉ

Pressé de Pont L'évêque, pommes vinaigrées, cidre, chapelure de pain grillé

NOS DESSERTS

DANS LES BOIS

Sablé aux herbes, crémeux sarrasin, trompettes de la Mort au Grand Marnier

OREO

Biscuit Chocolat, mousse Coco légèrement relevée

FRAÎCHEUR

Moelleux citron vert, poire marinée et brûlée, gel citron vert/poire