Retour du marché

CARTE DU MIDI

Entrée · Plat · Dessert : 35 € | Entrée · Plat : 28 € | Plat · Dessert : 28 €

Verre de vin (rosé, blanc ou rouge) : 5 €

ENTRÉES

Champignons bruns, châtaignes d'Ardèche & œuf fermier

Crémeux de châtaignes d'Ardèche, jaune d'œuf confit, jus végétal aux herbes fraîches, croustillant de sarrasin.

Merlu de ligne, poireaux & pommes Granny Smith

Merlu nacré, fondue de poireaux brûlés, pommes vertes acidulées, vinaigrette au nori et aux agrumes, émulsion ponzu.

PLATS

Poisson de la criée, courge musquée & beurre blanc

Poisson selon arrivage, courge musquée rôtie au vent d'ouest, crémeux de courge, noisettes torréfiées, fenouil braisé, beurre blanc au vinaigre de cidre.

Volaille fermière du Pays basque, carottes fanes & agrumes

Filet de poulet cuit à basse température, polenta crémeuse au parmesan affiné, carottes fanes glacées, jus de volaille au thym, condiment orange-citron.

Végétarien — Céleri-rave, champignons & noisettes du Piémont

Pavé de céleri-rave rôti, duxelle de champignons, crémeux de céleri au beurre noisette, jus végétal corsé, praliné salé à la noisette.

DESSERTS

Pomme du Limousin AOP, cidre fermier & sarrasin breton

Finger de pomme, cœur de pomme acidulé, crème vanille, glace au sarrasin torréfié, caramel de cidre, tuile de sarrasin.

Chocolat noir 70 %, noisettes du Piémont & café

Crémeux de chocolat noir, cœur praliné noisette légèrement salé, glace au café, streusel cacao, grué de cacao torréfié.

Carte susceptible d'évoluer selon les arrivages et les saisons.