

D'Ici et d'Ailleurs

Pâté en croute au canard, foie gras de canard des plaines de Limagne et fruits secs,
gelée de griotte, pickles, quelques pousses.

ou

Maquereau des côtes bretonnes façon gravlax, oignon de Roscoff acidulé,
déclinaison autour de la betterave, sorbet wasabi.

Pavé de maigre snacké, purée d'une ratatouille, fleur de courgette
farci aux légumes du soleil et moules de la baie du mont Saint-Michel,
sauce chimichuri.

ou

Complètement Cochon :
Le filet mignon de cochon rôti et servi rosé,
le pied en cromesquis aux herbes, croustillant de boudin aux pommes,
pois blonds de la Planèze, jus corsé.

Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs
sélectionnés et affinés par nos soins

12€

Une Pêche.... au parfum de verveine et d'hibiscus

ou

Accord entre l'abricot et l'amande.

Merci de bien vouloir commander votre dessert en début de repas

72€

Prix net, service compris