



# N O S M E N U S

Laissez-vous guider en toute confiance pour une parenthèse culinaire d'exception, concoctée par notre cheffe Stéphanie Clément et toute son équipe, autour de produits frais et de saison.

Ouvrez votre esprit, redécouvrez les aliments de votre quotidien et laissez-vous surprendre...

Bon appétit.

4 5 €

CONCOMBRE

CERISE

SHISO

OLIVE

MAÏS GRAND ROUX

MOULES DE CORDE LABEL ROUGE

ASPERGE VERTE ET BLANCHE IGP

AGASTACHE

CITRON JAUNE

OIGNON DE ROSCOFF

CHOU POINTU

COCHON ÉLEVÉ SUR PAILLE DU SÉGALA

COURGETTES MULTICOLORES

DATTES

XIPISTER

FÉTA

FRAISE

OU

CHOCOLAT ORIGINE

VERVEINE

6 5 €

HUÎTRE

CONCOMBRE

CERISE

SHISO

OLIVE

MAÏS GRAND ROUX

LANGOUSTINE

ASPERGE VERTE ET BLANCHE IGP

AGASTACHE

CITRON JAUNE

OIGNON DE ROSCOFF

CHOU POINTU

CHUCK FLAP BLACK ANGUS

COURGETTES MULTICOLORES

DATTES

XIPISTER

FÉTA

TROU NORMAND

FROMAGE DE DERUELLE

FRAISE

OU

CHOCOLAT ORIGINE

VERVEINE





---

## L E S C H O S E S S E R I E U S E S

CHUCK FLAP BLACK ANGUS  
12€ les 100g

CAVIAR STURIA AQUITAINE  
Blinis sarrasin, crème aigrette  
30gr. 55€ / 100gr. 175€

ASSIETTE DE FROMAGE  
De la fromagerie de Deruelle

12€

---

## M E T S & V I N S

Notre Chef sommelier vous propose d'accompagner votre menu à l'aveugle avec un accord mets & vins. Deux formules proposées pour satisfaire les amateurs ou les connaisseurs.

BALADE DANS LES VIGNES  
24€ par personne  
En 3 temps

PLÉNITUDE  
39€ par personne  
En 5 temps