NOTRE CARTE

Caviar STURIA AQUITAINE, blinis sarrasin, crème aigrelette — 30gr. 55 / 100gr. 175

Vegetal *Vegetal*

Gougères au comté et zaatar maison — 8

Crémeux butternut, crackers aux graines, huile de noisette, tagète mandarine — 9

Poireaux, fleur de sureau, voile de jaune d'œuf, pistache — 11

Chou-fleur rôti, tahini, kumquat, huile fumée maison, micro-pousse de coriandre — 12

Gnocchis à la farine de châtaigne, sauce suprême, chanterelles en persillade, éclats de châtaignes grillées, jus de veau — 18

Poisson *Poisson*

Huitres fines n°3 du bassin, pickles de potimarron, huile et éclats de noisette — 9

Saint Jacques de Normandie, mousseline de panais, salsa Macha, émulsion de barbe au miso — 16

Coques de Bretagne, bouillon de lard fumé, Sriracha maison, citron vert, salicorne — 18

Encornet grillé, kiwi, ajo blanco de cacahuète, fenouil, cébette — 18

Bar entier grillé, riz pilaf, salicorne, cébette — 36

Viande *Viande*

Pâté en croute de la cheffe, pickles de girolles — 9

Focaccia maison, mortadelle italienne, ketchup de cèpes, stracciatella — 16

Gravelax de filet de boeuf d'Aveyron 100gr, tomme de Rodez, condiment et pickles de pomme, poivre long, sauge frit — 19

Selle d'agneau d'Aveyron 150gr, choux fleur, condiment citron et cannelle, coing confit puis grillé, agastache, jus d'agneau — 21

Côte de boeuf de l'Aveyron 1,2kg, pommes paillasson, jus de viande — 95

Dessert *Dessert*

Déclinaison de 5 fromages, sélectionnés et affinés par la fromagerie Deruelle — 12
Accord vin et fromages +7€

Butternut confit, châtaigne, streusel noisettes, sorbet pamplemousse — 9

Chocolat noir Origine, grué de cacao, croustillant feuillantine, glace aux cèpes — 10

Brioche Frida, caramel, chouchou de graines de tournesols, glace vanille — 11

Choux à partager, poire en compotée et croquante, glace cardamome et cannelle, sauce au chocolat — 19

Notre Menu

Laissez-vous guider en toute confiance pour une parenthèse culinaire, 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.

55 €

Crémeux butternut

Crackers aux graines, huile de noisette, tagète mandarine

Pâté en croute de la cheffe

Pickles de girolles

Coques de Bretagne

Bouillon de lard fumé, Sriracha maison, citron vert, salicorne

Chou-fleur rôti

Tahini, kumquat, huile fumée maison, micro-pousse de coriandre

---

Filet de boeuf d'Aveyron

Jus de veau, aïl noir

Gnocchis à la farine de châtaigne

Sauce suprême, chanterelles en persillade, éclats de châtaignes grillées

---

Butternut confit

Châtaigne, streusel noisettes, sorbet pamplemousse

Chocolat noir Origine

Grué de cacao, croustillant feuillantine, glace aux cèpes

METS & VINS

Notre Chef sommelier vous propose d'accompagner votre menu à l'aveugle avec un accord mets et vins.

BALADE DANS LES VIGNES

29€ par personne
En 4 temps