



« La cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont »
- Curnonsky

Menu « Bib Gourmand »

Entrée/plat /dessert	<u>36€</u>
*Sélection des vins	<u>19€</u>

Menu « L'Echappée Belle »

Entrée froide/entrée chaude/plat/dessert	<u>44€</u>
*Sélection des vins	<u>23€</u>

Menu « Moment »

Menu 6 services concocté par le chef sur le moment	<u>49€</u>
*Sélection des vins	<u>27€</u>

Si vous restez indécis face à la carte, suivez les coups de ♥
du chef...

- ♥ * Foie gras de canard cuit au torchon / artichauts / pancetta
- * Carpaccio de St Jacques, salade d'asperges de Rosoux et quinoa, crémeux à la sauge
- * Tartare de thon rouge, fraises du pays, vinaigrette acidulée, radis

Les entrées froides

- ♥ * Le crapuleux lard confit, hoïsin et condiments en pickles
- * Fleur de courgette farcie au saumon et crevettes grises, risotto d'asperges vertes
- * Raviole de caille et foie gras, bouillon soja-gingembre, cébettes et petits pois

Les entrées chaudes

- ♥ * Bœuf façon pizza !
- * Mignon de porc, raviole de chorizo, courgettes fondantes, jus réduit au romarin
- * Filet de veau bio cuit à basse température aux herbes en 2 services
 - en tartare aux herbes fraîches du jardin
 - rôti en croûte d'herbes et jus de veau
- * Aile de raie confite, fregola sarda et ragoût du maraîcher

* Noisette / passion / poivre de timut

♥ * Fraise / citron / estragon

* Macaron / cerise / rhubarbe / chèvre

* Assortiment de desserts

* Fromages de la Crèmerie Saint Simeon (+5€)
Plateau selon le marché