Carte Printemps

SERVI LE SAMEDI SOIR & DIMANCHE MIDI

ENTRÉES

Oeuf de caille, crème d'asperges blanches Parmesan & Amande	11,90€
Burrata di bufala & lomo iberique aubergines & pesto de roquette	11,90€
Terrine de lapin pistachée, yaourt acide Mesclun & papardelles de carottes	12,90€
Saumon label rouge fumé au foin Rattes du touquet à l'huile de poireaux	15,90€

Plats

Cannellonis aux champignons Déclinés en trois cuissons	18€
Dos de cabillaud au chorizo & sauce crémée Freekeh, carottes & petits pois	23€
Épaule d'agneau à l'ail des ours & jus corsé légumes du moment des jardins delporte	21€
Ris de veau aux morilles & vin jaune pommes de terre fumées & chou-fleur "lacto-fermenté" "	30€

Chariot de fromages (+9€)

Desserts

La Tartelette crémeuse aux noisettes	11,90€
L'éclair vanille de Tahiti, miel, pollen	11,90€
L'entremet chocolat, orange & maïs soufflé	12,90€
Le crottin de Chavignol, pecan & sirop d'erable	13€