



# LA CARTE

Jusqu'au 30 AVRIL

## ENTREES

Os à moelle gratiné garni aux œufs durs et ciboulette • 9€  
Coulis de persil, Câpres séchées  
Pickles de graines de moutarde et oignons rouges

Petites criques de choucroute et pomme de terre • 9€  
Et trois sauces pour les tremper:  
Céleri-cacahuète, Cresson, Tarama végétal

## PLATS

Tataki de Bœuf, Tartare d'Algues au Gingembre Confit Sésame • 24€  
Potatoes de Patates douces, Crème Citron et Ail  
Radis cuits et crus au Vinaigre noir

Œuf poché, Panisse, Copeaux de parmesan et aneth • 22€  
Tombée d'Épinards à la ricotta, Bagna cauda de miso  
Graines de tournesol toastées

Petits Pains de Maïs à la vapeur, Salsa Verde estragon et baies roses • 21€  
Oignons pochés au vin blanc, Crème légère de Chou-fleur  
Crudo de Chou-fleur et Asperges, Pop-corn salé

## DESSERTS

Gâteau de riz thaï, Sorbet oseille et citron • 9.50€  
Fromage de frais de brebis, oseille fine et cassonade  
Tuile de caramel

Financier aux noix, Crème à la noix • 9.50€  
Betteraves confites au vin rouge et épices  
Gel d'hibiscus, Betterave Cristal

Assiette de fromages locaux • 9.50€

Café gourmand, 5 mignardises et un café • 9€

Faisselle fermière • 5,70€

### Tous les Mercredi, Une Nouvelle FORMULE DU MIDI

Entrée-Plat  
ou Plat-Dessert : 24€

Plat-Faisselle : 22€

Entrée-Plat-Dessert : 30€

Entrée-Plat-Faisselle : 26,70€

Toutes nos préparations sont réalisées sur place,  
avec des produits de locaux et de saison