



Entrée & plat  
ou plat & dessert  
38€

Entrée, plat & dessert  
42€

Menus créés par le chef  
**Quentin Merlet**  
et son équipe.

Tous nos plats sont faits  
à partir de produits bruts  
et transformés sur place.

La provenance de nos  
viandes est disponible  
sur demande et affichée  
à l'accueil du restaurant.

Le registre des allergènes est  
disponible sur demande.  
Nos prix sont en euros et nets.

## ENTRÉES

14€

Butternut en tagliatelle,  
*Sarrasin soufflé, chlorophylle de roquette, vinaigrette de betterave*

Tarte de magret de canard séché,  
*Champignon et condiments miso-cacahuète*

Velouté de cresson,  
*Carotte glacée, croûtons au beurre moussant*

Raviole de Gouda au fenugrec de la ferme de Montcaret,  
*Poire, panais et sauce au vin blanc*

Chou confit façon coleslaw,  
*Condiments carotte à la moutarde de Gascogne, crème de raifort*

## PLATS

24€

Faux filet de race Normande mûré sur os,  
*Pommes de terre grenailles*

Volaille Bio de la ferme de Bignac,  
*Fine purée de carotte et gingembre, jus réduit*

Cabillaud rôti,  
*Ails confits, choux aux épices*

Croustillant de canard,  
*Fine purée de patate douce et noisettes torréfiées*

Falafel de pois chiche,  
*Condiments de saison*

## DESSERTS

12€

Entremets chocolat Guanaja,  
*Sablé breton, praliné*

Choux vanille,  
*Chocolat Dulcey*

Brioche façon pain perdu,  
*Au sirop d'érable*

Bergamotte curd,  
*Pâte de noisettes, biscuit dacquoise, guimauve*

Duo de pomme,  
*Confite et crue, granola aux graines*