

## Menu Respectueux par Nature

du mardi au vendredi midi et soir et le Samedi soir

### Le menu « Respectueux par Nature » c'est quoi ?

C'est un menu qui change au fil des saisons, qui met à l'honneur les légumes,  
les herbes sauvages du « Jardin Respectueux »  
et les plantes aromatiques des bacs du « Jardin Respect 'Yeuse ».

Vous pouvez vous-même personnaliser ce menu en y ajoutant des accompagnements qui  
s'accorderont avec ce menu  
**A vous de composer !**

**Entrée-plat-dessert 33€**  
**Entrée-plat ou plat-dessert 28€**

#### Le chou

Crèmeux de chou-fleur, semoule de chou romanesco

Vinaigrette de chou rouge et chou kale

\*\*\*\*\*

#### L'asperge du Blayais

Aillet, carottes nouvelles

Grillés au feu de bois

\*\*\*\*\*

#### La poire

Chocolat Mokaya bio et poire au vin blanc

*Ou*

#### Le miel de châtaignier

En tartelette à la cazette de Bourgogne, dôme miel et figue

**Enrichissez ce menu en y ajoutant  
les accompagnements proposés par le chef**

### Pour accompagner votre entrée

Œuf de Marans parfait, tartare de betterave et girolles **5€**

Foie gras poêlé, crème Dubarry et cazette de Bourgogne **8€**

### Pour accompagner votre plat

#### La marée

Poisson du marché, sauce vierge **10€**

Saumon royal confit, hollandaise au G'vine **14€**

#### Les prés

Carré d'agneau servi rosé à la cardamome **13€**

Longe de cochon au feu de bois, jus à la truffe **10€**