



Menu « Respectueux par Nature » : 33€
« Le végétal »

le radis

Carpaccio de radis daikon, pickles de radis, radis beurre
Vinaigrette au baume de Bouteville

les légumes du Printemps

Asperge du Blayais grillée au feu de bois,
Carottes nouvelles, Ornithogale, et pop corn de Sarrazin

Pour finir en douceur

Faites votre choix dans la sélection

Le chocolat

Lingot aux trois chocolats, glace vanille

Ou

La fraise Gariguette

En tartare, rhubarbe confite à la rose, sorbet yaourt

Ou

La sélection de sorbets Maison

Pomme verte, cacao, carotte, petit pois et mandarine
Croustillant aux amandes



Menu « Respectueux par Nature »

Entrée Plat Dessert à 49€

Entrée Plat Fromages Dessert à 54€

Pour se mettre en Appétit

Crème de fanes de radis, Œuf de Marans parfait, asperges
Ou
Pickles de radis, terrine de foie gras à la fleur de cerisier Sakura

Pour Continuer

La marée

Poulpe grillé, vinaigrette tiède

Ou

L'esturgeon confit aux 7 épices Kyoto, hollandaise au G'vine

Les près

Le suprême de pintade fondante et croustillante, émulsion à l'estragon
Ou

Le quasi de veau fermier servi rosé, sauce marchand de vin

Pour finir en douceur

Faites votre choix dans la sélection du menu végétal

Accord mets et vins : 3 verres à 26€ ou 4 verres à 35€

Dégustation de cognac VSOP 2cl et XO 2cl à 30€