

LA COLLECTION DU CHEF

LES ENTREES

Langoustines croustillantes, écume d'ail doux,
condiment aigre doux à la Musquée de Provence
et au vinaigre de Pineau Fleuriot

17€

* * * * *

Velouté Dubarry à la truffe,
graffiti de choux fleur

16 €  

* * * * *

Terrine de venaison au foie gras et Cognac,
tomate verte du Jardin Respectueux confite

17€ 

LA COLLECTION DU CHEF

LES PLATS

Risotto de sarrasin grillé et longue de Nice,
poêlée de pleurotes de chez Renaud,
espuma de courge du Jardin Respectueux

24€  

* * * * *

Dos de cabillaud poêlé au romarin,
purée cardinale fumée, betterave en crapaudine rôtie,
jus de crustacés

27€ 

* * * * *

Filet de Bœuf légèrement fumé au bois de barrique,
galette de pomme de terre de l'Île de Ré,
Cèpe poêlé, jus corsé

30€ 

Végan 
Sans Gluten 

**LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR
LES CONSEILS DE NOTRE SOMMELIER :**

Accord mets et vins :

En 3 verres à 28 €

En 4 verres à 38 €

LA COLLECTION DU CHEF

LES FROMAGES



Douelle de fromages régionaux affinés,
confiture « Tadjam »
14€

LES DESSERTS


(à commander en début de repas)

Traditionnel soufflé chaud au Cognac
flambé devant vous
14€

* * * * *

Poire pochée aux épices,
sorbet moût de raisin,
sauce chocolat noir pur origine
12€  

* * * * *

Vacherin contemporain,
kiwi / Gin local / verjus,
sirop à la mélisse du Jardin
12€ 

Végan 
Sans Gluten 

Prix nets, taxes et services compris.
Viande d'origine Française



LE MENU P'TIT YEUSE

Du mardi au vendredi
ENTREE, PLAT, DESSERT : 33€

Entrée – 10€

Velouté de cèpes, crème d'ail et huile de persil plat

Plats – 20€

Dorade sébaste dorée, risotto de fenouil,
beurre blanc au pastis charentais

Ou

Filet de canette, jus à la sarriette,
mouseline de butternut, pleurotes des fins bois

Dessert – 10 €

Pommes rôties au poivre de Timut,
Physalis du jardin des Vauzelles,
sabayon à l'Houttuynia

« OFFRE DU MIDI »

Entrée-plat ou plat-dessert - 27€

Café Gourmand – 9 €