

### Entrées

- Œuf mollet / Patate douce / Pesto tournesol & roquette 14  
Seiche & Pormonier / Blettes glacées / Jus à l'encre de seiche 15  
Autour de l'asperge / Estragon / Beurre blanc fumé 12

### Plats

- Cochon de la Ferme des Crues / Sucrine  
grillée & céleri / crémeux de carottes 26  
Maigre sauvage / Chou & sarrasin / Emulsion aux herbes  
& condiment agrumes 27  
Agnolotti au fromage frais & citron confit / Purée de  
champignons / Topinambour / Jus corsé 24

### Fromage

- Crème de bleu de chèvre / Pommes & baies roses / Sarrasin 10

### Desserts

- Tatin pommes / Shortbread / Crème anglaise verveine 10  
Namelaka chocolat / Gingembre / Financier & pralinoise 10

---

### Menu 3 Temps 44€

Au choix parmi les plats de la carte  
(Supplément fromage 10€)



### Menu 4 Temps 54€

Selon l'inspiration du chef - Servi à l'ensemble de la table  
(Supplément fromage 10€)

Prix net service compris

### Starters

- Perfect Egg / Sweet potato / Sunflower seed & arugula pesto 14  
Cuttlefish & Pormonier / Glazed chard / Cuttlefish ink sauce 15  
Asparagus plate / Tarragon / Smoked beurre blanc 12

### Mains

- Local farm-raised pork / Sucrine lettuce & celeri /  
Carrot's cream 26  
Meagre / Cabbage & buckwheat / Citrus condiment  
& herbs emulsion 27  
Fresh cheese agnolotti & confit lemon / Mushrooms purée /  
Jerusalem artichoke / jus corsé 24

### Cheese

- Blue goat cheese cream / Apple & pink berries / Buckwheat 10

### Desserts

- Apple tatin / Shortbread / Verbena chantilly 10  
Chocolate Namelaka / Ginger / Pralinoise & financier 10

---

### Menu 3 Temps 44€

Au choix parmi les plats de la carte  
(Supplément fromage 10€)



### Menu 4 Temps 54€

Selon l'inspiration du chef - Servi à l'ensemble de la table  
(Supplément fromage 10€)

Prix net service compris