

Entrée + Plat + Dessert – 32 euros

Entrée + Plat + Fromage + Dessert – 38 euros

menu

ENTRÉE

Panisse aux herbes, carottes marinées et lactofermentées, faisselle aux herbes fraîches 8

Asperge du pays de Richelieu, sabayon à l'ail des ours, gelée de poire, gel d'Umeboshi 8

PLAT

Filet de canard, chou pak choï braisé, pommes de terre sautées au beurre d'algues
douce, purée de chou-fleur, oignon rouge rôti, condiment fraise-piment 20
(menu supplément 2 euros)

Poitrine de porc au barbecue Kamado, chou pommé sauté, pommes terre grenaille au
pesto de roquette, sauce aux herbes aromatiques et sauvages, kimchi 18

Risotto de riz rond de Camargue aux champignons, seitan croustillant, pleurotes et
champignons de Paris poêlés, shiitaké lactofermenté, tombée d'épinard 16

DESSERT

Assiette de fromages de Touraine, confiture de cerise noire, gelée de thym 8

Lentilles confites et en tuile, crème montée à l'orge malté, sablé et glace au sarrasin 8

Rhubarbe confite, coulis de rhubarbe, crèmeux à la reine des prés, meringue
à la verveine citronnelle, streusel noisette, glace géranium rosat 8

MENU ENFANT

Plat (*viande ou végétarien*) + petit dessert 12

