



LES ENTRÉES

L'Aile de raie , en maki, condiment prune rouge, salade croquante de fenouil et wakamé	14 €
Le Céleri façon rémoulade et confit, fumé au foin, gel pomme Granny, noisettes grillées	11 €
Le Canard , pressé, déclinaison d'oignons et caramel de bière	15 €
Le Champignon , tourte feuilletée, jus végétal, salade d'herbes et copeaux de champignon 	12 €
Le Chinchard fumé, riz vinaigré, carottes pickles, gel myrtille, crème fraîche à la livèche	13 €

LES PLATS

Le Maigre , pavé snacké, risotto de fregola, beurre safrané et courge spaghetti	27 €
Le Pâtisson rôti aux épices, crème de yaourt au thym citron, galette de quinoa à l'amarante	22 €
La Polenta aux piquillos, brocolinis, beurre blanc au lait d'amande, pop-corn de maïs au sumac	20 €
La Caille , suprêmes rôtis, jus de champignons, julienne de légumes de saison, chips de marron	25 €
La Lotte , joues fumées, pomme Anna, oignons grelots caramélisés et réduction de vin chaud	26 €
Le Veau (140g), filet mignon cuit à basse température, jus corsé, légumes glacés copeaux de cèpe	28 €

LES DESSERTS

Les Fromages , affinés par notre maître fromager, l'Épicurium	13 €
L'Opéra coco-châtaigne, glace café, chips de châtaigne et chantilly coco	13 €
Le Chocolat tonka, praliné noisette champignon, galette charentaise aux champignons	14 €
Le Citron , sablé breton, éclats de meringue, crème citron et opaline d'orange	11 €
La Banane , caramel ,miso, disque de cacahuètes et glace cacahuète	12 €
La Figue , biscuit cuillère, compotée de fenouil au combawa, mousse figue-vanille, praliné fenouil et tuile à l'aneth	14 €



Recette rebelle, rien ne se perd, tout se déguste.

Un légume de saison, sublimé et cuisiné dans son intégralité selon l'inspiration du Chef

