

Pour votre Repas, notre Chef et son équipe ont le plaisir de vous proposer

Les Entrées

La Courge et le Cèpe,

En textures et bouillon léger à la réglisse

22.00€

Ou

Les Moules de "Bouchots",

en soupe à l'orange et safran, légumes cultivateurs et sa tartine

16.00€

Ou

Le saumon fumé à la lavande du jardin

Avocats en texture et sa cervelle de canuts au chèvre et hibiscus

23.00€

Ou

Le Foie Gras et queue de bœuf en pressé,

Consommé corsé, Figs de notre verger macérées et petites girolles accompagnées de sa madeleine au "44"

25.00€



Les plats

Les Légumes d'Automne,

en déclinaison, beurre noisette et noix de cajou, feuilles vertes en jus

26.00€

Ou

Le Carré de porcelet et son Lonzu maison,

Cuit au saindoux et sauge, pois chiches torréfiés, fruits d'Automne et pignons de pins au Galanga

29.00€

Ou

La Coquille Saint-Jacques

comme un blanquette, poireau à la citronnelle et Patchwork de betteraves

34.00€

Ou

Le Filet de veau roulé au bœuf séché et artichaut,

Mille feuilles de pommes de terre comme une Sarladaise, jus rustique

35.00€



Assiette de 3 Fromages frais et affinés de nos régions

7.00€



Desserts * (Merci de le commander en début de repas, environ 10 minutes d'attente)

La pomme Granny Smith,

Tatin au muscovado, crème praliné noix et farce crue acidulée au gingembre

10.00€

Ou

La châtaigne,

Crèmeux châtaigne et marron brûlé au feu de bois, parfait glacé au Kalamansi et meringue au poivre de Timut

11.00€

Ou

Irish coffee,

Pain de gènes imbibé au café, crèmeux whisky bourbon, mousse intensément caféiné et son écume de lait

13.00€

Ou

***Le raisin Muscadet et amande,**

En chaud/froid, bavaroise au vin chaud et son clafoutis à la menthe poivrée

12.00€