



L'ART DE LA TABLE

ENTRÉES

La Betterave de la ferme «Entre Ciel et Terre»

En variation - chèvre frais - mûre - pacane caramélisée - orange confite

OU

Le chicon

En salade croquante - bleu d'Élisabeth - fraîcheur de fruits - noix de grenoble

OU

Le porcelet de la ferme «Gaspior»

En croquette crousti-fondante - ratte - jaune d'oeuf - condiment façon gribiche

OU

Le saumon certifié «Oceanwise»

En carpaccio - lime - espelette - aromate - oeuf mimosa à notre façon

OU

La soupe

Chaude ou froide, selon l'inspiration du marché

PLATS PRINCIPAUX

La Perdrix Bartavelle

Le suprême rôti - la cuisse farcie en ballotine - coing - pomme - chou rouge
sauce condiment

OU

Le canard de la ferme «Rougié»

En juste cuisson - figue - orange amer - navet - ravioli croustillant

OU

Les cavatellis maison

À la ricotta - épinard - oeuf parfait - champignon sauvage - crème de morille

OU

La morue noire

Cuite à basse température - pomme de terre safranée - fenouil confit - sauce mousseline
garniture façon normand

Nos pains sont faits maison.

