



Le Chef Didier Hérembert et Nicolas Boiron le Chef pâtissier accompagnés de leur équipe travaillent quotidiennement des produits frais et de saison afin de vous proposer une carte pleine de saveurs et de couleurs.

## Nos menus

Nous vous proposons plusieurs menus à choisir dans la carte :

2 plats à 29€

Entrée - Plat ou Plat - Dessert



3 plats à 39€

Entrée - Plat - Dessert



4 plats à 49€

Entrée - Plat - Fromage - Dessert



5 plats à 59€

Entrée - Poisson - Sorbet - Viande - Fromage - Dessert

Proposition de plats végétariens



# La carte printemps - été

## Entrées

### Les Asperges

Déclinaison asperges sous différentes textures

### Le Gnocchi

Gnocchi à l'ail des ours et ses brisures de Saint Jacques

### Le Rouleau

Rouleau calenolien faisselle de Verneuil et aubergines

### ✓ La Crème Brulée

Crème brulée au thym crumble de noix et son miel des Thomeaux

## Plats

### La Lotte

Pavé de lotte snackée au poivre de Timut sur son lit de fèves

### Le Canard

Canard en deux façons black curry et sa poivronnade

### Les Encornets

Encornets farcis et son effiloché de veau aux petits légumes, saveur huître

### ✓ Le Tofu

Tofu croustillant mariné aux graines de pavot et piments doux

## Desserts

### Plateau de fromages

Assortiment de fromages locaux, fromages de nos régions

### Le trompe l'œil "La Fraise"

### Croquant pommes-poires saveur vanillée

### Autour du Chocolat et son Invité Mystère

### Larme citron franboise

Tous nos sorbets sont réalisés maison