

MENU

Menu Canaille (4 services 37€)

Sélection de vins 20€

Lotte

Crémeux de butternut / émulsion gingembre / boulgour soufflé / mandarine / tempura langoustine

Ou

Vitello tonnato

Structure de betterave / fraîcheur de yaourt / sashimi de thon rouge / saté

Ris de veau fumé au hêtre (+8€)

Shiitake / yuzu / pomme de terre au romarin

Ou

Canette

Chocolat amer / cerises / persil tubéreux

Prélude au dessert / Dessert Tarte citron à ma façon

Ce menu est uniquement servi par table entière

Menu Inspiration (5 services 52€) lotte – vitello tonnato – ris de veau fumé au hêtre

(+8€) ou canette - prélude – tarte citron à ma façon

Sélection de vins 27€

Ce menu est uniquement servi par table entière

Notre sélection de fromages 11 €

Affinées par quelques amoureux de bons produits (Pascal Fauville, Ferme de Chertin, Van tricht)

Menu Enfant (plat – dessert) 16€

Lunch le midi (entrée – plat – dessert) 25€

Ce menu est uniquement servi par table entière

Laissez –vous guider par notre chef en découvrant le menu « Nature ».

Le chef vous propose ce Menu afin de découvrir son univers « un peu » Rock'n' Roll, et de vous diriger vers des saveurs inattendues. Ici, nous mettons le produit en avant et bien sûr du goût, du goût et encore du goût ! Sans oublier notre belle nature qui nous entoure et l'inspire pour sublimer nos assiettes. Pour le chef, la cuisine est un partage de sa passion, alors détendez-vous et laissez-vous emporter dans son monde gastronomique.

Menu Nature (6 services 60€)

Sélection de vins 32€

Queue de homard confite

Butternut / orange sanguine / verveine / pince en tempura / gel de papaye / curry vert / yaourt

Raviole croustillante de chair de homard

Maquée de chèvre / herbes fraîches / jus de carcasse / tomates confites

Glace à l'huile d'olive

Veau de Corrèze

Comme une blanquette / queue de homard / oignon caramel / croustillant de pain / jeunes pousses

Prélude au dessert / Dessert **Tarte citron à ma façon**