



## *Menu « Des Essences Retrouvées » à 53,00 €.*

Laissez-vous guider par notre Chef « Yannick OLLIVIER » sur les sentiers de la découverte autour d'une dégustation « personnelle » de 3 plats, 1 fromage et 1 dessert. Pour l'ensemble de la Table.

## *Menu « Invitation aux Saveurs » à 39,00 €.*

Saint Jacques snackées, Fusion Butternut Betterave à la Mandarine.  
Foie Gras de Canard, Marmelade de Coing au Grué de Cacao.  
Ris de Veau caramélisé, perles Balsamique et Shii-Takés. *suppl. 3,50 €*

Bar au Lait de Coco et Hibiscus, Larme de Panais et Orge.  
Jeune Cerf au Vin de Châtaignes, Spaghetti Végétal.  
Grillade de Bouche à Oreille.

Sélection fromagère du moment. *suppl. 6,50 €*

Croque Chocolat Noir, cœur Blanc au caramel salé, Lait mousseux.  
Poire au Vinaigre de Tomate, crème glacée aux éclats de Spéculos.

## *Menu « Eveil des Sens » à 33,00 €.*

Ravioles Croustillantes d'Escargots, lait battu de Blanchette.  
Fine Tarte au Curcuma, Flétan et Patate douce.

Lieu Jaune, Betterave à la Framboise et Potiron.  
Bœuf en croûte de Shii-Takés et Chili de Haricots.  
Grillade de Bouche à Oreille.

Assortiment fromager affiné par nos soins. *suppl. 6,50 €*

Cornets Chocolat Noisette, Lait Glacé au Pralin.  
Mousseux Fromage au Coing confit, Madeleine légère.

## *Menu « Retour du Marché » à 22,00 €.*

*Servi midi et soir jusqu'à 20h15 du mardi au vendredi midi sauf jours fériés.*

*Menu élaboré au retour du marché, revisité tous les jours.*

Entrée au choix + Plat ou Grillades *avec ou sans suppl.* + Dessert ou Fromages. *suppl. 3,00 €*



## *Formule du Marché à 18,50 €.* Servi uniquement le midi

Entrée + Plat ou Plat + Dessert.