



### Menu 3 Services 35€

entrée, plat, dessert

Accord mets et vins 3 verres 26€

### Menu 5 Services 52€

Menu Tasting servi  
à toute la table

deux entrées, plat, fromages, dessert

Accord mets et vins 5 verres 39€

### Apéritifs

Champagne Frédéric Savart Premier Cru "L'Ouverture" 12cl 13,00€

Bière Oatmael PALE ALE Brasserie Volcelest 33cl 6,50€

### Entrées

Houmous de pois chiches noirs, courgettes, coulis de poivrons grillés, chorizo ibérique.

Betteraves en deux cuissons, anguilles fumées, faisselle des Essarts.

### Plats

Poisson selon arrivage, frégula sarda, jus de crustacés, courgettes rôties.

Porc noir de Bigorre, polenta crémeuse, haricots verts, nêfle pimentée, jus réduit.

### Fromages supp 9,00€

nos fromages proviennent de la fromagerie des alpages Bernard Mure-Ravaud.

Cervelles des Canuts, oeufs de brochets, trompettes.

Assortiment de six fromages affinés.

### Desserts

Abricots, fèves tonka, sablé breton, glace huile d'olives ODS.

Melon au barbecue, meringue italienne, granité pastis & olives.