



Menu végétarien

**Tomate coeur de boeuf confite**

*au parfum d'estragon et de cerise*

---

**Courgettes rôties**

*confit de légumes en cocotte  
olives noires et faisselle  
écume de marjolaine et organ*

---

**Sélection de fromages**

*Fromageons*

ou

**Meringue aux herbes**

*fromage frais  
sorbet aux herbes  
crémeux citron*

28

Menu découverte

**Ravioles**

**de céleri rave**

*consommé de haddock  
ache des montagnes*

ou

**Tourteau pincés et chair**

*écume de criste marine  
confit de quetsches  
siphon pain grillé et bière*

---

**Filets de carrelet**

*cassis conservé au vinaigre de sureau  
radis couleur confit au beurre demi-sel  
crème de lait ribot*

ou

**Caille de Chalant**

*champignons au four  
caviar d'aubergines au barbecue  
jus de cailles tranché  
à l'huile de champignons*

---

**Rosace de figes**

*mousse fleur de lait  
compotée de figes  
glace roudoudou*

ou

**Framboises fraîches**

*fine gelée aux parfums de rose et d'hibiscus  
sorbet framboise-rose  
crémeux vanille*

42

Menu débonnaire

**Tomate coeur de boeuf  
confite**

*au parfum d'estragon et de cerise*

---

**Langoustines raidies**

*royale de carapaces  
beurre blanc et huile de fenouil  
sauvage  
au verjus*

---

**Filets de carrelet**

*cassis conservé au vinaigre de sureau  
radis couleur confit au beurre  
demi-sel  
crème de lait ribot*

ou

**Caille de Chalant**

*champignons au four  
caviar d'aubergines barbecue  
jus de cailles tranché à l'huile de  
champignons*

---

**Meringue aux herbes**

*fromage frais  
sorbet aux herbes  
crémeux citron*

---

**Déclinaison de mûres**

*ganache "bahibé"  
sorbet mûres  
praliné noisettes*

60





## ENTRÉES

### **Tourteau pincés et chair**

*écume de criste marine  
confit de quetsches  
siphon pain grillé et bière*

10,5

### **Langoustines raidies**

*royale de carapaces  
beurre blanc et huile de fenouil  
sauvage  
au verjus*

12,5

### **Ravioles de céleri rave**

*consommé de haddock  
ache des montagnes*

10,5

### **Tomate coeur de boeuf confite**

*au parfum d'estragon et de cerise*

9,5

## PLATS

### **Courgettes rôties**

*confit de légumes en cocotte  
olives noires et faisselle pressée  
écume de marjolaine et origan*

15

### **Filets de carrelet**

*cassis conservé au vinaigre de  
sureau  
radis couleur confit au beurre  
demi-sel  
crème de lait ribot*

25

### **Caille de Chaland**

*champignons au four  
caviar d'aubergines barbecue  
jus de cailles tranché à l'huile de  
champignons*

25

## DESSERTS

### **Meringue aux herbes**

*fromage frais  
sorbet aux herbes  
crémeux citron*

8,5

### **Déclinaison de mûres**

*ganache "bahibé"  
sorbet mûres  
praliné noisettes*

11,5

### **Framboises fraîches**

*fine gelée aux parfums de rose et  
d'hibiscus  
sorbet framboise-rose  
crémeux vanille*

10,5

### **Rosace de figues**

*mousse fleur de lait  
compotée de figues  
glace roudoudou*

9,5

### **Sélection de fromages**

*Fromageons*

9