



# LA CARTE



## ENTRÉES

|   |            |
|---|------------|
| <i>Poulet croustillant, prunes et piments conservés, herbes fraîches et jus de volaille</i>   | <b>14€</b> |
| <i>Ventrèche de boeuf au BBQ, poivrons lactofermentés, kimchi de pousses d'épicea et jus de boeuf</i>   | <b>15€</b> |
| <i>Crème de langoustine à la reine des prés, langoustine lardée à la flamme, aigre douce, miel et lard</i>  | <b>18€</b> |
| <i>Céleri réhydraté au concentré de légumes, aigre-douce de rhubarbe lactofermenté, condiment de graines de tournesol, persil et écume de beurre noisette</i> | <b>13€</b> |



## PLATS

|  |             |
|--|-------------|
| <i>Saint Jacques, roulé de pomme de terre, algues et livèche, saint Jacques luttée, bouillon iodé</i>                  | <b>36€</b>  |
| <i>Pigeonneau farci, cucurbitacées, praliné de noix salées, royale foie de volaille et jus de pigeon</i>               | <b>42€</b>  |
| <i>Turbot rôti, rouleau de chou chinois, poire, barde de turbot frit, sauce poisson aux herbes et houle salicorne</i>  | <b>38€</b>  |
| <i><u>Suggestion du Chef</u>: Côte de boeuf de la ferme les Douces Folies, tourte de légumes, à partager pour deux</i> | <b>110€</b> |



## FROMAGE

|  |            |
|--|------------|
| <i>Chariot de fromages (Fromagerie Caseus)</i> | <b>14€</b> |
|--|------------|



## DESSERTS

|   |            |
|---|------------|
| <i>Chocolat Caraïbe, cassis et betterave en textures</i>      | <b>14€</b> |
| <i>Courges en texture, mûre et chocolat Waïna</i>             | <b>14€</b> |
| <i>Miel du Montreuillois en déclinaison, pomme et granola</i> | <b>14€</b> |
| <i>Coing en double cuisson, châtaigne et sarrasin</i>         | <b>14€</b> |
| <i>Crêpe Suzette</i>  | <b>14€</b> |

