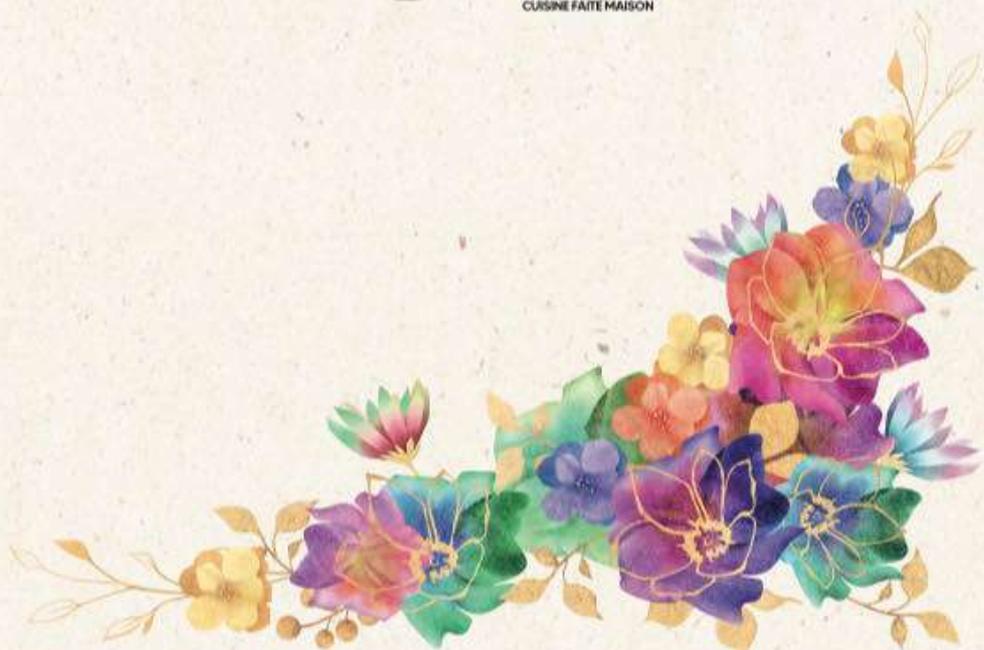




# CARTE D'ÉTÉ

DU 5 JUILLET AU 24 SEPTEMBRE



# MENUS ET CARTE



*Afin de vous faire découvrir notre cuisine, nous avons fait le choix de vous proposer différents menus, chacun conçu pour offrir une expérience unique et adaptée à vos envies.*

## MENU "CONSCIENCE"

*Voir ardoise (uniquement le midi)*

**Entrée / Plat OU Plat / Dessert 20**

**Entrée / Plat / Dessert / Café 26**

*Notre menu "Conscience" propose une sélection variée de plats, renouvelée chaque semaine. Parfait pour ceux qui apprécient la découverte et souhaitent goûter des saveurs différentes à chaque visite.*

## MENU "CORPS"

*Notre menu "Corps" est une invitation à explorer des saveurs variées et équilibrées. Pensé pour satisfaire et surprendre petits et grands, ce menu est une belle introduction à notre cuisine.*

**Pour les moins de 12 ans, nous vous proposons le menu "Corps" en portion réduite à demi-tarif.**

## MENU "COEUR"

*Le menu "Coeur" est une sélection de nos meilleurs plats. Il représente tout l'amour que nous mettons dans notre cuisine, idéal pour ceux qui veulent se faire plaisir avec un repas spécial.*

## À LA CARTE

*En plus de nos menus, vous avez également la possibilité de faire votre sélection "à la carte" parmi l'ensemble de nos mets proposés. Que ce soit pour compléter votre menu ou pour créer votre propre expérience culinaire, notre carte offre des options pour tous les goûts.*

## NOS METS À PARTAGER

*Parfait pour accompagner votre repas ou pour un moment convivial*

- Assiette de charcuteries et salaisons réalisées sur place **10**
- Mini bouchées de risotto - Arancini, sauce blanche **12**
- Mousse de chèvre aux herbes fraîches, miel **12**

*Prix Net TTC en euros - Service compris.  
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.*

# CORPS



*Merci de nous faire part de vos intolérances ou allergies dès la prise de commande.*

## MENU 3 PLATS

Amuse-bouche / Entrée / Plat / Dessert ou Fromage

**34**

Vins en accord (3 verres de 8 cl) **12**

## MENU 4 PLATS

Amuse-bouche / Entrée / Plat / Fromage / Dessert

**40**

Vins en accord (4 verres de 8 cl) **16**

**Pour les moins de 12 ans, nous vous proposons le menu "Corps" et ses plats en portion réduite à demi-tarif.**

## LES ENTRÉES

- Bol à la Grecque, focaccia à la persillade **9**
- Bisque de gambas de Loire, croûtons **10**
- Salade de bœuf tataki **12**

## LES PLATS

- Salade Serrano - Burrata **18**
- Bol gourmand façon Bo Bùn, tofu mariné, vermicelles de riz, crudités, sauce cacahuète **19**
- Burger à l'effiloché de porc fermier, crudités, pommes de terre, mesclun - *Déclinable en végétarien et/ou sans gluten* **20**

## LE FROMAGE

- Assiette de fromages affinés **10**

## LES DESSERTS

- Composition glacée du moment **10**
- Tarte citron meringuée, mini crème brûlée au thé matcha, sorbet **10**
- Entremet de fromage frais fermier et mûres du jardin **11**

*Prix Net TTC en euros - Service compris.  
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.*



*Merci de nous faire part de vos intolérances ou allergies dès la prise de commande.*

## MENU 3 PLATS

Amuse-bouche / Entrée / Plat / Dessert ou Fromage

**40**

Vins en accord (3 verres de 8 cl) **12**

## MENU 4 PLATS

Amuse-bouche / Entrée / Plat / Fromage / Dessert

**48**

Vins en accord (4 verres de 8 cl) **16**

## LES ENTRÉES

- Rillettes de Silure au citron yuzu, gambas de Loire, beurre aux agrumes **13**
- Foie gras de canard mi-cuit, pain d'épices, confiture **15**

## LES PLATS

- Tartare de boeuf au couteau et ses condiments **22**  
*(à préparer soi-même), mesclun, pommes de terre*
- Tourte Végétarienne, mesclun, légumes de saison **22**
- 1/2 magret de canard rosé, légumes de saison, pommes de terre à la Sarladaise **24**

## LE FROMAGE

- Mousse de chèvre aux herbes fraîches, miel **12**

## LES DESSERTS

- Fondue au chocolat, coupe de fruits frais, chantilly **11**
- Pavlova fraise-verveine **12**
- Nougat glacé aux fruits secs et confits, coulis de fruits rouges **12**

*Prix Net TTC en euros - Service compris.  
Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France.*