

CARTE D'AUTOMNE

DU 4 OCTOBRE AU 11 NOVEMBRE



PROFESSIONNEL CONFIRMÉ
TITRE D'ÉTAT
CUISINE FAITE MAISON



OPÉRATION OCTOBRE ROSE



POUR 1€ DE PLUS, NOS BURGERS
DEVIENNENT ROSES. CET EURO
SERA DOUBLÉ ET REVERSÉ À LA
RECHERCHE.

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**
- Minis arancinis et 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

Amuses-bouches / Entrée / Plat / Dessert ou Fromage

35

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

MENU 4 PLATS

Amuses-bouches / Entrée / Plat / Fromage / Dessert

42

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

- Œuf cocotte façon meurette **10**
- Bisque de gambas de Loire, croûtons **10**
- Potimarron rôti, labneh, huile de sésame **12**

LES PLATS

- Salade chèvre chaud, miel, magret de canard séché, crudités **18**
- Burger à l'effiloché de porc fermier, crudités, pommes de terre, mesclun - *Déclinable en végétarien et/ou sans gluten* **20**
Version Octobre Rose +1€
- Tajine de poulet fermier aux fruits secs, miel et épices **21**

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**
- Crumble façon tatin aux pommes et épices, chantilly, glace **12**

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

CŒUR

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



MENU 3 PLATS

Amuses-bouches / Entrée / Plat / Dessert ou Fromage

42

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

MENU 4 PLATS

Amuses-bouches / Entrée / Plat / Fromage / Dessert

48

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

LES ENTRÉES

- Rillettes de silure au citron yuzu, carpe fumée, beurre aux agrumes **13**
- Foie gras de canard mi-cuit, pain d'épices, gelée de groseilles **15**

LES PLATS

- Gambas de Loire à la persillade, trio de riz de Camargue **22**
- Tourte végétarienne, mesclun, légumes de saison **22**
- Cuisse de canard confite, poêlée de champignons, pommes de terre à la Sarladaise **24**

LE FROMAGE

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

LES DESSERTS

- Mousse au chocolat chaude, écorce d'oranges confites **12**
- Pavlova figues, sorbet aux mûres du jardin **13**

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