

🍄 Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre restaurant et de vous inviter à découvrir notre univers culinaire.  
Ici, le légume est au cœur de l'assiette, travaillé avec soin, amour et passion, au fil des saisons.

Nous travaillons en lien étroit avec nos producteurs locaux, dont le savoir-faire et la qualité des produits sont essentiels à notre démarche. 🌱

## Menu Retour du Marché — 28 €

Servi uniquement le midi en semaine

*Une entrée · Un plat · Un dessert*

Demandez sa composition à Audrey... ou gardez la surprise !  
(Hors week-ends et jours fériés)

## Menu Galipettes — 42 €

Servi à l'ensemble de la table, tous les services

*Mise en bouche · Une entrée · Un plat · Un dessert · Mignardise*

À choisir parmi la carte (page suivante)

## Menu Dégustation — 55 €

Servi le soir ainsi que le samedi et le dimanche midi

À l'ensemble de la table

*Mise en bouche · Deux entrées · Un poisson · Une viande · Un dessert · Mignardise*

Dessert au choix parmi la carte (page suivante)

🌱 Les plats peuvent être déclinés en version végétarienne.

😊 Menus en demi-portion proposés pour les enfants de moins de 12 ans.

Tous nos menus sont servis **hors boissons**.

## Entrées

- Mille-feuille de courgettes marinées / tuiles croustillantes / fromage frais de la ferme du Bois Rouzé / graines de lin / estragon / jaunes d'œufs confits
- Moules de cordes de Charente-Maritime / royale de jus de moules / émulsion de pomme de terre / pickles de moules de cordes / crumble au thym / salicorne

## Plats

- Silure de Loire confit dans un beurre au thé fumé / écume d'épinards / fenouil décliné : panna cotta, confit, cru et plumet / sarrasin soufflé
- Paleron de bœuf jersiais de la ferme des Belles Robes / jus réduit / asperges glacées / carottes nouvelles rôties / câpres frites

## Fromages

- Fromage travaillé par le chef en émulsion / condiments / salade **(+5 €)**
- Sélection de fromages de la ferme du Bois Rouzé / condiments / salade **(+10 €)**

## Desserts

- Fraises / biscuit sablé / sorbet fraise et grolleau noir / crème vanille / caramel de grolleau noir du domaine de Dhommé / meringues / nage de fraises
- Financier au miel de BiodivArt / ganache montée au romarin / crème glacée au miel / amandes caramélisées / pollen

