





Créée par Benjamin JOURDREN


Tout d'abord _____

-  • Inspiration de la tomate et Mozzarella di bufala Campana AOP, pesto de roquette. 14€
- Daurade marinée aux zestes de citron vert,
Condiments concombre et citron, huile d'aneth. 17€
- Queues de langoustines, petit pois et cresson, framboises fraîches. 23€
- Caviar de Neuvic, Osciètre (30gr) et ses accompagnements. 70€

ensuite _____

-  • Saumon label rouge confit, persillade moderne,
Navet nouveau et radis rose. 27€
- Magret de canard de la ferme de Luguen, chou pointu et purée de pois chiche
Condiments miso et cacahuètes. 29€
- Saint-Pierre rôti, écume curry, courgettes et oignons nouveaux. 33€

enfin _____

- Gaufrette craquante au cacao, crémeux Manjari, espuma au foin, glace vanille. 13€
- Sélection de fromages affinés de la maison Balé. 14€
-  • Fraises gariguettes et rhubarbe, crème légère au poivre de Kampot. 16€

*Les glaces et sorbets sont fabriqués par
Dominique Douard, Maître Artisan Glacier.*

Le pain est réalisé tous les jours par la boulangerie « Mon pain » à Chantepie.




« Inspired by her » / inspirés par elles.


« Prix service compris »

Menu *Découverte*

39.00 €*

Avec accords mets & vins : +30€
(3 verres)

 Inspiration de la tomate et Mozzarella di buffala Campana AOP, pesto de roquette.

 Saumon label rouge confit, persillade moderne,
Navet nouveau et radis rose.

Gaufrette craquante au cacao, crémeux Manjari, espuma au foin, glace vanille.

Menu *Plaisir*


53.00 €*

Avec accords mets & vins : +30€
(3 verres)

Daurade marinée aux zestes de citron vert,
Condiments concombre et citron, huile d'aneth.

Saint-Pierre rôti, écume curry, courgettes et oignons nouveaux.

Magret de canard de la ferme de Luguen, chou pointu et purée de pois chiche
Condiments miso et cacahuète.

 Fraises gariguettes et rhubarbe, crème légère au poivre de Kampot.

* Tout changement souhaité dans le menu supérieur entraînera un supplément de 10.00€ par modification



« Inspired by her » / inspirés par elles.

« Prix service compris »