

Nos déclinaisons de menus

Découvrez notre cuisine, faite maison à partir de produits préparés ici grâce à notre savoir faire et envie de mettre en avant le fruit de la saison et notre terroir avec des inspirations d'ailleurs.

Découverte: 30€

*Pré-entrée
Entrée, Plat **ou** Plat, dessert
Mignardises*

Plaisir: 40€

*Pré-entrée
Entrée, Plat, Dessert
Mignardises*

Saveurs: 50€

*Pré-entrée
4 services au choix selon vos envies
Mignardises*

La formule saveurs est servie pour l'ensemble des convives en portions adaptées.

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans)

*Entrée, Plat, Dessert: **15€***

Menu en demi-portion.

Toutes nos viandes sont d'origines françaises
Un récapitulatif des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition

Prix Nets

Notre carte

Entrées : 11€

Cappuccino de champignons, œuf bio poché, pain viennois au beurre truffé

Fricassée d'escargot en persillade et préfou maison

Pressé de foie gras et cuisses de canard confites, pain au sarrasin

Cannelloni de chair de crabe, salade de salicornes et mayonnaise d'avocat

Cabillaud mariné au yuzu/Sichuan, vinaigrette à la grenade

Plats : 22€

Saumon label rouge à l'unilatéral, endive gratinée à la brisure de truffes

Lieu jaune confit à l'huile d'olive, mijoté de haricot coco à la saucisse fumée et coques

Risotto au céleri et copeaux de tomme de brebis bio

Poitrine de cochon fermier confite 12 heures, lentilles vertes du Puy

Souris d'Agneau braisé, écrasé de pommes de terre aux herbes fraîches

Crépinette de queue de bœuf, légumes de pot au feu

Desserts : 11€

Sphère noix de coco et agrumes

Millefeuille cake pistache et griotte

Baba au rhum du Brandois

Tout chocolat

Flan à la vanille bourbon de Madagascar, crémeux praliné

Glaces et sorbets de fabrication artisanale

Fromage : 8€

Plateau de fromages « La Cabane aux fromages »

Prix Nets