



LA CARTE

Tout commença ...

. Foie gras mi-cuit du Périgord, figues fraîches et en chutney, crumble de châtaigne	17 €
. Saumon label rouge en gravelax de sel noir, crème de yaourt aux oeufs de saumon, sucrine au vinaigre de riz	16 €
. Notre assiette de "tapas": chorizo grillé, tempura de légumes, tartine d'anchoïade	15 €
. Salade de lentilles corail et féta, brunoise de concombre acidulé et olives de Kalamata	14 €
. Sucettes de Chavignol, panier de jeunes pousses et ketchup de piquillos	12 €
. Melon charentais en deux façons et mikado de Serrano	12 €
. L'entrée du jour (sauf le samedi)	12 €

Et alors ...

. Pavé de coeur de faux-filet (Aubrac ou Limousin) et sa moelle, croquettes de pommes de terre aux herbes et jus court	28 €
. "La Criée" du moment, coques minute et déclinaison d'artichauts aux amandes, écume de cresson	27 €
. Entrecôte de veau et fricassée de champignons, potimarron rôti et crème d'ail au thym citron	25 €
. Risotto au lait de coco, fondue d'aubergine et tuile aux graines, pousses de mizuna	23 €
. Cuisse de poulet fermier marinée au gingembre et à la coriandre, millefeuille de caviar d'aubergine	21 €
. Poêlée d'encornets aux pommes grenaille, champignons de Paris et sauce au vin rouge	21 €
. Le plat du jour (sauf le samedi)	21 €

C'est ainsi qu'ils partirent, mais jamais sans ...

. L'éclair du chef à l'ananas poêlé, fraîcheur de fruits exotiques, sorbet citron	11 €
. Moelleux au chocolat équitable, gelée à la verveine et glace au chocolat Valrhona	10 €
. Cheesecake au thé Earl Grey, meringue craquante et crème de citron	9 €
. Poêlée de poires à la fève de tonka, glace vanille macadamia	9 €
. Le café gourmand	8.50 €
. Ardoise de Comté affiné 16 mois, salade et confiture du moment	8 €
. Tartelette au chocolat, sorbet mangue et coulis exotique	8 €
. Figs noires rôties au miel et thym citron, crème légère mascarpone et vanille Bourbon	8 €
. Le dessert du jour (sauf le samedi)	8 €