

Au fil des saisons, au fil des produits, Coline et son équipe s'évertuent à réaliser des créations originales, gourmandes et faisant honneur au terroir de notre région.

Nous sélectionnons nos produits chez des producteurs passionnés qui ont, comme nous, à coeur de vous faire découvrir nos richesses. Bigoud', Bruno Cayron, Mathieu Chapel et tant d'autres nous offrent des matières premières exceptionnelles pour à notre tour vous émerveiller !

Nous vous souhaitons de passer un moment des plus agréables et sommes tous à votre écoute.

Belle dégustation...

Tous nos menus sont servis hors boissons, le service est compris. Prix nets.

Le choix du menu se fait pour l'ensemble de la table.

Au déjeuner, à partir de 13h30, seul le menu découverte sera possible.

NB : Nous vous informons que pour le respect de l'équipe, nous fermerons nos portes à 15h15 au déjeuner et à 00h00 au dîner.

Merci de votre compréhension

Coline Faulquier

Dans chaque menu, vous avez le choix de rajouter :

L'Aïoli, devenu plat signature

Mosaïque de légumes croquants/ Effiloché de baudroie et Merlu /

Sauce et glace Aïoli

Supplément _____ 20€

Le plateau de fromages affinés de la maison Kalou par Carine Kaloudjian

Condiments et pain cranberries/noisettes

Supplément _____ 16€

MENUS DECOUVERTE _____ 39€

Servi uniquement le midi, hors jour fériés

Entrée, plat, dessert

Retrouvez le retour du marché et de nos producteurs
chaque jour décliné en trois étapes

PETITE SIGNATURE

78€

Servi uniquement le midi

Accord vins et mets 3 verres (7cl) 38 €

Oeuf de caille poché

Siphon de pain grillé / Gel d'herbes fraîches

Chair de Tourteaux citronnée

Betterave mousseuse / Chips / Caviar de France et jus perlé

Le Rouget de nos côtes

La carotte fane au naturel / Citron noir / Agrumes / Crème d'anis vert /
Jus de soupe de roche

OU

Magret de Canard cuit au four à bois

Jus café / Salsifis au thym

Le Coing automnal

Cardamome verte / Erable / Croustillant pékans

MOYENNE SIGNATURE

109€

Servi midi et soir

Accord vins et mets 5 verres (7cl) 62 €

Oeuf de caille poché

Siphon de pain grillé / Gel d'herbes fraîches

Chair de Tourteaux citronnée

Betterave mousseuse / Chips / Caviar de France et jus perlé

Coquillages en textures par Mathieu Chapel

Butternut confit au beurre / Criste marine

Le Rouget de nos côtes

La carotte fane au naturel / Citron noir / Agrumes / Crème d'anis vert /
Jus de soupe de roche

OU

Magret de Canard cuit au four à bois

Jus café / Salsifis au thym

La noisette

Torréfiée, fumée, infusée, glacée / Dulcey de la maison Valrhona

Le Coing automnal

Cardamome verte / Erable / Croustillant pékans

GRANDE SIGNATURE

139€

Servi uniquement le soir

Accord vins et mets 6 verres (7cl) 89 €

Oeuf de caille poché

Siphon de pain grillé / Gel d'herbes fraîches

Coquillages en textures par Mathieu Chapel

Butternut confit au beurre / Criste marine

L'Aioli, devenu plat signature

Mosaïque de légumes croquants / Effiloché de baudroie et Merlu /
Sauce et glace Aioli

Le Rouget de nos côtes

La carotte fane au naturel / Citron noir / Agrumes / Crème d'anis vert /
Jus de soupe de roche

Le ris de veau confit et croustillant

Champignons de saisons / Glace herbacée / Jus de veau

Fraîcheur d'agrumes & sorbet Limoncello

La noisette

Torréfiée, fumée, infusée, glacée / Dulcey de la maison Valrhona

Le Coing automnal

Cardamome verte / Erable / Croustillant pékans