

Autour d'un verre

Croque jeune homme 7 €

Accras de lieu, mayonnaise piquante, citron vert 8 €

Terrine de Basse-Cour, pickles de concombre 9 €

Cecina de Galice « Aïtana » 14 €

CARTE

Asperge blanche juste saisie, croquette de chèvre frais, pousses potagères 7 €

Tarama fumé, pomme de Missillac, aneth et citron vert 8 €

Chair de tourteau mayonnaise au citron vert, Castelfranco, radis daïkon, citron confit 12 €

Poulpe de roche grillé, caviar aubergine fumé, grémolata, coriandre fraîche 14 €

Maigre de ligne d'Oléron, artichauds poivrade, émulsion au beurre de sarrasin, oseille 22 €

Pluma Ibérique, petits pois, oignons nouveaux, noisettes et jus de viande 23 €

Pigeon désossé et servi entier, cuisses confites, pommes de terre nouvelle, cœur de laitue snacké et jus réduit 29 €

Assiette de fromages de la maison Hardouin 11 €

Tartelette fraise-rhubarbe, crèmeux léger au chocolat blanc, pousses de basilic 6 €

Paris-Ile de Ré, éclats d'amandes, pimprenelle et fleur de sel 8 €

Madeleines servies chaudes, crème orange-amer, pralin noisette 9 €

DEGUSTATION EN 5 SERVICES 55 €

(carte blanche pour l'ensemble de la table)

Nous réalisons tous les jours notre pain à base de farine de meule « Moulins Bourgeois »

