

Notre Carte de Saison

Nos Entrées

- Assiette de jambon de Cebo iberique (80 gr environ) - 12 €
- Pleurotes d'ici en textures, émulsion tiède à la scamorza - 10 €
- Oeuf Parfait, crème de butternut et noisettes - 11 €
- Falafels "celeri-truffe" et pulpe d'oignons onctueuse - 12 €
- Os à moelle au citron confit maison - 12 €
- Escargots à la bordelaise et poireau rôti - 14 €



Nos Plats

- Faux filet de nos régions (environ 250 g), pressé de pommes de terre à l'ail, sauce poivre - 24 €
- Côte de cochon de chez "Abotia", variation de panais et fricassé de champignons - 24 €
- Noix de St Jacques, navets au thé matcha et oignons rouges confits - 26 €
- Pêche du moment - 26 €
- Pavé de céleri, saté coco et shiitaké - 18 €



Nos Desserts

- Crème brûlée maison au café de l'Alchimiste - 9 €
- Nuage citron meringué - 10 €
- Tarte tout chocolat servie tiède "10 mn" - 10 €
- Profiteroles, glace vanille, chantilly & sauce chocolat - 13 €
- Tarte Tatin aux pommes, glace vanille - 10 €
- Café ou Thé Gourmand - 13 €

Nous sommes fiers de nos fournisseurs.

Notre pain est fourni par BabelBread, nos poissons sauvages par Sobomar et nos légumes par Biogaronne