

Laissez nous vous balader au sein de notre univers,

Ouvrez vos papilles laissez nous vous surprendre :

3 Services, 52€

- Etapes aux choix -
Accords Mets & Vins : 18 €

4 Services, 61€

- Plat au choix -
Accords Mets & Vins : 24 €

5 Services, 69€

L'entièreté de la ballade
Accords Mets & Vins : 29 €
Menu unique pour l'ensemble de la table

Fromage en supplément : 9 €

Promenons Nous

Dégustation

Assortiment de mises en bouche

Premier pas

Tomate / Crevette / Avocat

-

Pour suivre

Poulet fumé / Betterave / Couac / Riz

Promenade en mer

Carrelet / Crabe / Concombre / Poireau / Pourpier / Carotte / Pdt

-

Les pieds sur terre

Lapin / Abricot / Estragon / Courgette / Tomate / Aubergine / Choux

Le réconfort

L'ispahan

les mises en situation

A la carte...

LES ENTRÉES :

- **Tomate / Crevette / Avocat** **19 €**
Croquette, Raviole façon crevette cocktail, tartare et mayo au persil, bonbon avocat et chantilly piment
- **Poulet fumé / Betterave / Couac / Riz** **18 €**
Poulet fumé, gel de betterave à l'estragon et pickles, salade de couac au citron confit & chips de riz
- **Saumon / Blinis / Crème ciboulette** **18 €**
Saumon d'Ecosse labellisé fumé par nos soins, blinis et crème de Bresse
-  - **Tomate / Pesto / Vodka** **18 €**
Carpaccio de tomate au pesto rouge, pignons de pins, sorbet fraîcheur et shot gaspaccio vodka
- **Banh Bao / Escargot / Céleri / Pistache** **19 €**
Banh Bao farçi à l'escargot, céleri, pistache et épices douces, jus aux deux portos

Sur demande nous servons le pain

les prémices

A la carte...

LES PLATS :

-  - **Courgette / Riz arborio / Fleurs / Pesto rouge** **26 €**
Risotto au parmesan et courgettes, spaghettis de courgettes, pesto, fleur de courgettes, jeunes pousses

- **Carrelet / Crabe / Concombre / Poireau / Pourpier / Carotte / Pdt** **32 €**
Carrelet farci au crabe, bouillon clair, concombre grillé, poireaux et pourpier d'été, lissé de carottes et grenailles confites

- **Lapin / Abricot / Estragon / Courgette / Tomate / Aubergine / Choux vert** **32 €**
Râble de lapin farci abricot et estragon, Tian de légumes provençaux, pickles de chou vert et lissé de panais

- **Sole / Beurre persillé / Pomme de terre / Herbes folles** **39 €**
Sole meunière +/- 500 gr, déclinaison de pommes de terre, salade herbes folles

- **La pièce du boucher sélection François Evrard (270gr)** **42 €**
Déclinaison de pommes de terre / Mesclun / Beurre persillé

Sur demande nous servons le pain

l'argumentation

A la carte...

LES DESSERTS :

- **Trilogie de fromages de nos campagnes** **14 €**
Bruts / Travaillés
- **L'Ispahan** **14 €**
Subtile et croquante alliance de framboises, de roses et de litchis, une invitation dans le palais des saveurs
- **Dessert glacé** **14 €**
Dessert traditionnel glacé réalisé par Sebastien Desmet, L'Atelier Saveurs
- **L'Assortiment gourmand** **12 €**
Café ou thé, trio de mignardises et boule de glace
- **Notre dame blanche** **12 €**
Glace vanille meringuée / Sauce chocolat Valrhona Equateur 55% / Chantilly
- **Le Colonel** **9€**
Vodka de blé, Orage by Ferroni / Sorbet citron coriandre
- **L'irish Coffee** **11 €**
Whiskey Kilbeggan / Café du Costa Rica N°7 / Crème fouettée

la conclusion
