

## Nos entrées à la carte

Raie tiédie / Saumon fumé / Orange sanguine / Polenta

19 €

Boeuf normand fondant / Truffes / Crackers / Parmesan

18 €

Saumon / Blinis / Crème ciboulette

18 €

Accra / Pomme de terre / Curry / Raifort / Pickles

18 €

Vitello / Ecrevisse / Tonato

19 €

## Nos plats à la carte

Découverte en terre végétale  
Laissez vous emmener par les saveurs végétales liées à notre « savoir-faire »

26 €

Lotte / 2 Poivres / Aubergine / Carotte / Fenouil / Blette

32 €

Agneau / Aneth / P. douces / Racines / Poire de terre

32 €

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

39 €

La pièce du boucher sélection François Evraud  
Pièce de boucher sélectionnée 270 gr, déclinaison de pommes de terre / Mesclun / Beurre persillé

42 €

*Sur demande nous servons le pain*

## Nos desserts à la carte

Autour de la tarte au citron, un geste d'agrumes  
Meringues, sablé, crème, orange, pamplemousse, citron, sorbet

14 €

Le Mystérieux de l'Atemporel  
Mousse Chocolat Jivara, insert praliné coulant, meringue Suisse, coque au Guanaja et glaçage tendre

14 €

L'assortiment gourmand  
Café ou thé, trio de mignardises et boule de glace

12 €

Notre dame blanche  
Glace vanille meringuée, sauce chocolat Valrhona, chantilly

12 €

Le colonel  
Vodka de blé, Orage by Ferroni, sorbet citron coriandre

9 €

L'irish coffee  
Whiskey Kilbeggan, café du Costa Rica N°7, crème fouettée

11 €

N  
O  
U