

Cuisine n.f. :

*Nom féminin, lieu de production des plats et des repas. Calvaire pour certains, plaisir indescriptible pour d'autres.
Métier éreintant, passion pour nous qui faisons vivre cet endroit.*

La cuisine n'est pas figée, elle bouge et évolue selon les saisons, les produits, les femmes et les hommes qui prennent le temps de la faire.

Pour ce printemps 2020, nous avons envie de vous proposer une cuisine plus libre.

Menu de saison à 32€ **entrée / plat / dessert** à choisir dans les proposition **en vert**
accord met / vins 3 verres 12€

Foie gras de la maison Collverd mi-cuit à 56° , gel pineau des Charentes / fève tonka, chutney poires / quatre épices , tuiles de baguette croustillantes (+ 5 euros dans le menu à 32) | 14€

Œuf bio et foin Œuf bio « coulant-croustillant » en chapelure d'herbes, émulsion infusée au foin et graines de chanvre | 9€

Maquereaux et maïs Maquereau mariné en escabèche, ketchup de carotte et maïs en textures (en ganache montée, cobette grillée et en pop-corn) | 9€

Boeuf et pommes de terre Effiloché de boeuf confit doucement toute une nuit, espuma de pommes de terre, pommes gaufrette et jus de cuisson comme un bourguignon | 19€

Agneau / huile de truffe et céleri-sotto Selle d'agneau roulée cuite en basse température, jus de panoufles rôties, céleri-sotto et huile de truffe, gel de vinaigre de sapin | 23€

Lieu et betteraves Lieu noir rôti sur la peau et betteraves en différentes textures et cuissons, écume d'extraction de betterave, fromage blanc au cumin et lamelles de cédrat confit | 19€

Saint Jacques, panais et amande Noix de Saint Jacques rôties, velours de panais cuits dans un lait d'amande, dentelle crouillante, écume de jus de cuisson et gel bergamote | 23€

Mûre et noix de coco (dessert réalisé sans aucun sucre blanc) Nuage de lait à la noix de coco yaourt maison et sorbet mûre, tuile au sucre de bouleau et cubes de coco | 8€

Passion de patate douce Anneaux de pâte sucrée et crémeux de fruit de la passion, sorbet patate douce aux épices, gel passion | 8€

Chocolat et noix de cajou au curry Moelleux au chocolat noir et noix de cajou caramélisées au curry, ravioles croustillantes au chocolat et glace au lait | 10€