

## Préludes à partager ou pas...

Grignotage du moment 14€

*Elaboré selon l'inspiration en cuisine.*

Poisson selon arrivage 17€

*Mariné, fumé ou en salaison pour accompagner votre apéritif.*

## Entrées

Tomates couleurs de nos maraîchers 18€

*Mûres, verveine & burrata.*

Langoustines de Bretagne 24€

*Consommé givré, céleris, pastèque, citron vert, herbes & fleurs.*

Tartelette aux champignons bruns de Colmar 19€

*Dans sa version estivale, vinaigrette noisette & sapin, sorbet persil & herbes fraîches.*

## Plats

La Canette de Challans 38€

- Filet rôti, cébettes, betteraves & myrtilles, shiso jus perlé.
- Cuisse confite et grillée sur la peau, consommé de canard.

Carré de cochon du Ventoux 28€

*Désossé & rôti, artichauts, olives, graines de moutarde à l'ancienne, douceur de courgette & jus de cochon.*

Toutes nos viandes sont nées, élevées et abattues en France, Union Européenne ou Grande Bretagne.

Nos poissons sont issus de pêche de ligne ou de petit bateau en provenance de nos côtes françaises

**La pêche de petit bateau selon arrivage 30€**

*Pressée de fenouil & tomates confites, marinade aux légumes d'été,  
jus de poisson de roche perlé.*

**Le légume du moment de nos maraîchers 18€**

*Légumes de saison cuits et crus en jeu de couleurs.*

**Fromage 10€**

*Sélection de fromages de chez Myriam de la ferme du Lindenhof  
& Hugo de la ferme Haag.*

**Plaisirs gourmands**

**Meringue & Pêche 10€**

*Fine meringue, sorbet fromage blanc de la ferme du Lindenhof  
pêches en textures & condiment cassis.*

**Le Chocolat 11€**

*Opaline croustillante, ganache montée et mousse légère au chocolat noir  
« Guanaja » de la Maison Valrhona, glace au lait fumé & praliné noisette.*

**Le fruit du moment 10€**

*En fonction de la saisonnalité.*

**Menu Enfant 14€**

*Jusqu'à 12 ans*

Filet de poisson ou filet de volaille,  
Légumes et purée du moment.

Dessert au chocolat  
ou  
Crème glacée ou sorbet fait maison.

Les prix sont indiqués taxes et services compris.