



# Carte du 1er juillet au 30 septembre 2026

Prix :75,00€

## Menu Plaine

Feuille à feuille de bœuf à la truffe d'été, vinaigrette acidulée de courgettes jaunes & vertes

\*\*\*

Grenadin de veau rôti au romarin, jus corsé au citron confit & câpres, pommes de terre grenaille, origan & ail noir

\*\*\*

Abricot en transparence, crème légère aux amandes, sorbet acidulé

\*\*\*

## Mignardises

## Menu Salin

Ceviche de sandre, maïs craquant, écume de citronnelle & gingembre

\*\*\*

Lotte à la vapeur douce, caviar d'aubergine fumée & tapenade d'olives noires de Kalamata

\*\*\*

Mousse chocolat noir, confit de cerise et sorbet fruit rouge

\*\*\*

## Mignardises

## Menu Végétal

Billes de melon Charentais, glaçon de vin doux, coulis à l'huile d'olive & piment d'Espelette

\*\*\*

# Vieux-Bois

---

Fagottini à l'aubergine confite à l'huile d'olive, concassé de tomates anciennes, jus de légumes réduit au basilic

\*\*\*

La pêche de vigne & la lavande, chocolat blanc en texture

\*\*\*

Mignardises