

*La saisonnalité joue un grand rôle dans la composition d'un plat, je vous invite donc à découvrir quelques nouvelles créations dans notre « menu carte » qui marquent la transition entre un hiver peu généreux, imbu de lui-même et un printemps précoce, ainsi que la possibilité d'apprécier notre table *autrement... végan...**

***Merci pour votre confiance...**  
Olivier Lapôte / Maître Cuisinier de France*

*Julien Claude chef de cuisine...*

**Menu carte : Entrée + Plat + Fromage ou Dessert = 46 euros**  
**Entrée 15 euros / Plat 25 euros / Fromage 8 euros / Dessert 10 euros**  
**Menu enfant 12€**

*-Œuf de poule heureuse cuit à 64°/ lentilles\* en ravigote*

*\*Gaec des grand près*

**ou**

*- Jambon macédoine « relooké »*

**ou**

*- Filet d'omble du Heimbach roulé et rafraichi/ émoustillé aux bourgeons de sapin/ atours de printemps*

**ou**

*- Asperges du moment glacées à l'ail des ours/ pickles d'oignons/ poudre d'olives noires*

\*\*\*\*\*

*- Pavé de truite du Heimbach/ petits pois frais et en crème/ émulsion coco-gingembre*

**ou**

*- Agneau confit en effiloché/ semoule gourmande*

**ou**

*- Râble de lapin farci au fromage frais/ pois chiches en textures/ jus corsé*

**ou**

*-Carottes dans tous ses états*

\*\*\*

*- Tarte inversée/ fraises/ verveine et moelleux amandes*

**ou**

*- Gourmand au chocolat/ sarrasin/ esprit d'un Saint-Honoré*

**ou**

*- « Baba + cool » avec du café/ texture de tiramisu*

**ou**

*- Roulé rhubarbe hibiscus/ sorbet minute*

**ou**

*- Nos glaces ...vanille/ chocolat/ café/ sarrasin  
& sorbets... fraise/ rhubarbe hibiscus*

*« turbinés minute »*