



Tous nos plats sont "faits maison". Ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Coquilles Saint-Jacques

courge / pourpier d'hiver / céréales / agrumes

ou

Lapin

structure d'asperges / fines herbes / moutarde



Rouget barbet

céleris-rave / radis / fumet au vin rouge / poivre de Kampot

ou

Agneau

trois façons / jus au thym du jardin / blette / champignon



Chèvre

nuage de chèvre / gelée de foin / carottes / noisettes / herbes fraîches



Chocolat

crémeux Saint Domingue / betterave / amandes / crème glacée

ou

Pommes

lait fermenté / miel / citron vert / cidre