

Carte

Notre sélection du soir

Les entrées

<u>La Charcuterie de Nature Viande</u>	10€
<i>Piémontaise en tranche, jambon blanc et jeunes pousses</i>	
<u>L’Oeuf parfait Bio plein air</u>	9€
<i>Gaspacho de légumes verts, croûtons, tuile de comté</i>	
<u>Le Poisson de Oh Matelot</u>	12€
<i>Tartare de dorade, eau de tomate, condiment algue et citron confit, amande, huile de cajun</i>	
<u>Le Fromage frais de La Maison Lichette</u>	9€
<i>Palet croustillant au beurre de ciboulette et parmesan, labneh, petits pois</i>	
<u>Les Huîtres de la Kabane</u>	11€
<i>Huîtres, espuma au gingembre, sarrasin grillé</i>	

Les plats

<u>La Volaille de La Ferme de Vertessec</u>	21€
<i>Ballotine de volaille farcie, brocolis poêlés au sésame, tombée d’oignons doux au thym frais, croûtons, jus corsé</i>	
<u>L’Agneau de Nature Viande</u>	24€
<i>Côtelettes d'agneau laquées, courgettes farcies à la ricotta et estragon, salade d’herbes et sauce chimichurri</i>	
<u>Le Poisson de Oh Matelot</u>	26€
<i>Poisson du moment, purée de maïs rôti, petits pois à la menthe, radis, beurre blanc parfumé au maïs</i>	
<u>Les Légumes des Nouvelles Fermes</u>	19€
<i>Polenta rôtie, piperade et tomates cerises des Nouvelles Fermes, émulsion à l'ail</i>	

Les desserts

<u>La Coupe glacée de Mame</u>	11€
<i>Glace au caramel, parfait à la vanille, chantilly caramel, cookie aux deux chocolats</i>	
<u>Le Miel des Nouvelles Fermes</u>	9€
<i>Financier amande, figes rôties au miel, coulis au lait d'amande</i>	
<u>Les Fraises des Girondins Primeurs</u>	9€
<i>Sablé en deux cuissons, confit fraise et carvi, fraises fraîches et crème crue, guimauve au géranium</i>	
<u>Le Chocolat</u>	11€
<i>Biscuit vapeur au cacao, crémeux chocolat et praliné, crème anglaise au chocolat</i>	
<u>Les Fromages de La Maison Lichette</u>	11€
<i>Sélection de fromages affinés du moment et ses condiments</i>	