



Nos Entrées

* **Sélection Végétale**

Velouté de Crapaudine

Crème de lait de Chèvre frais, Noix **Grenobloises** juste torréfiées.

14 €

* **Sélection Végétarienne**

L'Asperge verte et la Caille des blés

Turions d'Asperges de printemps, ballotin de paille croustillant,
Œuf de caille et condiment herbacé.

15 €

La Palmipède et la Framboise

Mi-cuit de Foie gras fermier, Miroir de Framboise,
Rhubarbe pochée, Condiment acidulé et pain aux
céréales.

16 €



Nos Plats

* Sélection Végétarienne

Le Fenouil et le Petit Épeautre de Sault

Épeautre cuit comme un Risotto, Fenouils braisés
Et pousses d'Herbes fraîches.

18 €

Le Cochon des Monts Lagast

Épaule mijotée dans un bouillon de Choux rouges
Et Effiloché à chaud, jus corsé.

20 €

La Ferme du Pountoun et son Canard

Cuisse de Canard fermière confite par nos soins et jus brun.

25 €

Sauvez la Méditerranée et mangez du Crabe Bleu invasif

Action militante et Délices des papilles,
Chair de crabe dans un Cannelloni Végétal à base de Choux vert,
Écume pourpre détendue à l'eau hauturière.

25 €

La Côte de Cochon du Ventoux, de race Duroc, 400 grs

Légumes du marché et jus de cuisson sirupeux

33 €



Nos Desserts

* **Sélection Végétale et Végétarienne**

La Fraise crue

Nage de Fraises Marinées à l'huile d'olive **du Moulin Galas**,
Poivre de Timut et sorbet Sÿba

9 €

* **Sélection Végétarienne**

La Framboise

Biscuit Plougastel, Framboises fraîches,
Coulis lacté et sorbet Sÿba.

10 €

* **Sélection Végétarienne**

Autour du Chocolat

Ganache chocolat, Grué,
Crumble de Céréales et Sorbet Cacao.

11 €



Nos Fromages

L'assortiment de fromage local individuel

Vache, brebis, chèvre

15 €

L'assortiment de fromage local à partager

Vache, brebis, chèvre

18 €