



une Table qui prend son temps

Chaque matin, nous façonnons nos **pâtes fraîches** à la main,
à partir d'une semoule bio du Moulin Marion.
Notre focaccia lève doucement, portée par un levain naturel.

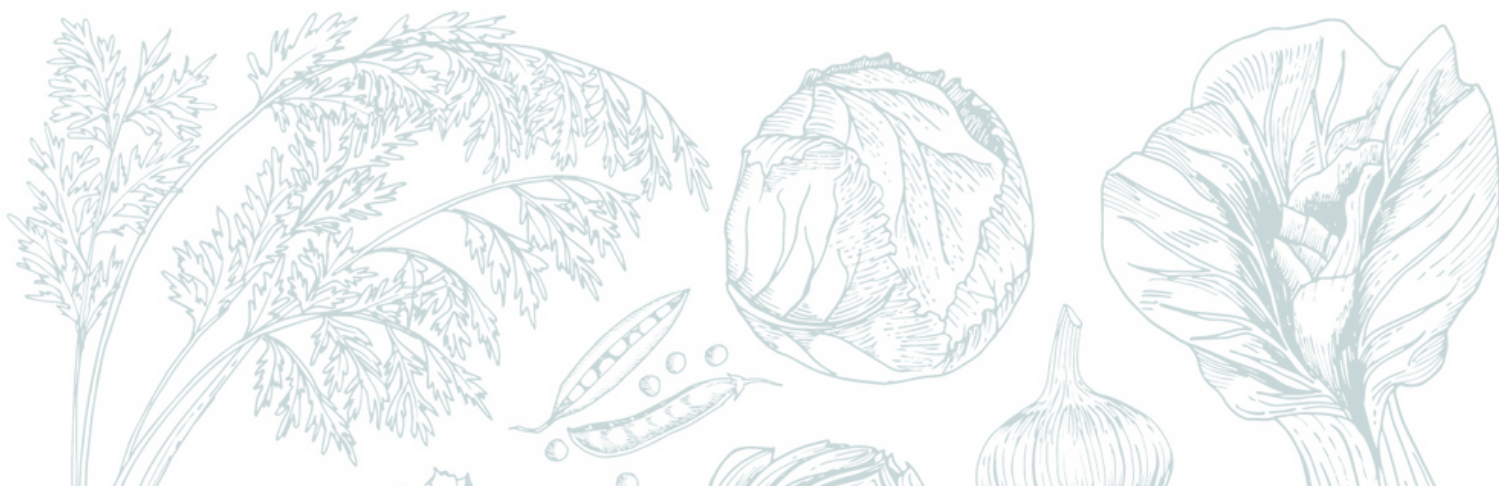
Le **potager** guide nos envies :
herbes fines, jeunes pousses, légumes, fruits...
Ce que la terre donne, nous le mettons en valeur.

Nos produits viennent de **tout près**,
de femmes et d'hommes qui cultivent avec respect et passion.

Une cuisine **simple, engagée, vivante**.
Qui change avec les **saisons**.

Et parle du **lieu**.

Jean-Marie le Rest



La Carte

À PARTAGER

Pour 2 personnes

Croquettes de canard, caramel de betterave et balsamique	12
Mise en bouche feuilletée au jambon, comté et champignons	12

PLATS

Escalope de veau milanaise condiments, fusilli au pesto rosso	23
Pièce du boucher pommes de terre grenailles et jus en quintessence	28
Noix de Saint-Jacques arrosées au beurre de yuzu, mousseline de panais, choux Bruxelles et sarrazin, émulsion champagne vanille	26
Nos pâtes du moment Pappardelle, potimarron, noisettes, épinards, Saint-Marcellin	22
Le Patty duck burger effiloché de canard confit, chutney de pomme au miel, sauce noix et citron, roquette	25

ENTRÉES

Tarte gourmande Boudin noir de Christian Parra, pommes caramélisées, burrata	15
Pâté Basque au piment d'Espelette, pickles, confiture de cerises noires, mesclun de salade	15

DESSERTS

Café ou thé gourmand	10
Salade de fruits frais de saison	10
Le gâteau aux pommes de ma Grand-Mère, sorbet pommes caramélisées au cidre	10

La Table des Petits

14

- 12 ans

Pâtes fraîches sauce tomate et basilic
Filet de poisson aux légumes du jardin
Aiguillettes de poulet frites

Glace, sorbet ou madeleines