

MENU

Menu Petit Gasseau

Mise en bouche + entrée + plat
Mise en bouche + plat + dessert

100% Végétarien : 30€

Viande ou Poisson : 35€

Menu Gasseau

Mise en bouche + entrée + plat +
dessert

100% végétarien : 40€

Viande ou Poisson : 45€

Menu Découverte

Découverte de toute la carte en 8
temps

Laissez vous porter !

59€

Entrées

Beignets de courgettes, sauce yaourt échalotes et menthe fraîche, pickles d'oignons rouge, piment doux

Chakchouka aux tomates, poivrons et épices chili, oeuf poché, focaccia à l'ail, basilic

Concombres et betteraves chioggia fumés, pickles de framboise, chèvre frais, ciboulette et vinaigrette sésame

Plats

Tatin de pâtisson, pâte brisée rustique, oignons frits, réduction de jus de pomme au carvi, pickles de butternut et épine vinette, copeaux de tomme de brebis, sarriette

Palourdes de la granvillaise, risotto verde, poireaux grillés, persillade, rhubarbe et céleri rave croquants, noisettes toastées

Jambon de porc bio confit, tomates cerises rôties, pesto de blettes et basilic, pommes de terre smashées, condiment à la prune et thym du jardin

Aubergines rôties, tartare de tomates séchées, courgettes et physalis, lard fumé, tuile tomme de vache, sauce romesco, oxalys et oseille

Assiette de fromages (+9€) : P'tit frais de pail miel et romarin , Tomme de chèvre marbrée, Le petit Goulu (Ferme de Allais), Serralo (La Petite Sibérie)

Desserts

Crème tiramisu légère, biscuit moelleux aux amandes, rhubarbe confite, gel safran

Génoise japonaise, fraises fraîches, crème fontainebleau à la vanille, pâte à tartiner de graines de courges

Crèmeux au chocolat noir, crumble cacao, gelée thé earl grey, mûres

Assiette de fromages

Les herbes viennent majoritairement du jardin et 95% des produits sont issus de l'agriculture biologique

Une cuisine locavore, responsable et 100% maison faite avec amour !

