

The background is a piece of marbled paper with a complex pattern of swirling colors including shades of grey, blue, brown, and cream. A prominent feature is a large, irregular tear in the paper that runs diagonally from the top left towards the middle right, revealing a lighter, textured surface underneath. The overall aesthetic is rustic and artistic.

La Carte

L'ALCÔVE

R E S T A U R A N T

À Partager

Assiette de Charcuterie de la Mer

Chorizo de la Mer, Espadon, Thon et Boutargues affinés,
pain de seigle et confiture d'algue Dulse

32

Les Entrées

Curry de Racines

Légumes racines et gingembre confit,
crème de curry rouge et riz soufflé

18

Marbré de Noix de Saint-Jacques

Purée d'endive citronnée, pralines de noix de pécan, gel pomme,
pointes d'endive à l'huile de ciboulette

18

Sardines sur Toast

Frites et marinées, condiment raisins secs, oignons caramélisés et moutarde,
vinaigrette au verjus et grenades

18

Les Saveurs Marines

Sébastie en Croûte d'Épices

Risotto de pomme de terre, effeuillé de choux de Bruxelles,
vinaigrette à l'huile de clémentine

31

Loup des Bois

Topinambours en pétales croustillants, ail noir et girolles pickles,
Chanterelles en salade d'herbes fraîches

33

Les Saveurs des Pâturages

Joues de Porc Confites

Carottes multicolores rôties au sautoir à l'huile de laurier,
lard paysan fumé et sauce vin rouge

30

Tartare de Bœuf au Couteau Façon Rossini

Foie gras cuit au sel finement râpé, brioche toastée,
vinaigrette au jus de viande truffé,
churros de pomme de terre

30

Les Saveurs du Potager

Velouté de Panais

Panais en fins copeaux, poires pochées dans un sirop au poivre Cubèbe,
crumble à la noisette

20

Raviole Frite à la Brousse

Pissenlit, mâche et épinard dans une farce onctueuse,
jaune d'oeuf confit, cœur de romaine et vinaigrette du bout du monde

20

Pour les Enfants

Nous pouvons adapter les plats de la carte
selon les désirs de vos petits gastronomes

16

La Pause Déjeuner

Selon l'inspiration du Chef
(le midi du mercredi au samedi)

MENU

Plat du Jour + Dessert

22

Plat du Jour

17

Prix nets en € euros - TTC par personne - hors boissons - service compris

Les Desserts

Le Tiramisu à Saucer

Crème de Mascarpone parfumée au Moka,
gros boudoirs, accompagné d'un café frappé

11

Le Chocolat et les Airelles

Contraste des mousses, gourmande au chocolat et acidulée aux airelles,
gavotes et airelles cristallisées

11

Pavlova

Chantilly mascarpone au parfum de pistache,
meringue craquante et kiwi frais

11

Sélection de Fromages Affinés

De la cave d'Olivier Nesty

13