



*Depuis 10 ans, ici à Siran, sur notre piano magique,  
nous imaginons une cuisine tout en finesse qui préserve la saveur  
des jolis produits de saison avec inventivité et recherche.*

*Notre plus grande fierté serait qu'elle vous plaise.*

*Nadege et Thomas Blet, chefs de cuisine*

### *Menu Gourmand*

En 5 services : Mise en bouche, Entrée, Plat,  
Dessert et Mignardises

43€

À choisir dans la carte ci-dessous

### *Menu Dégustation*

En 7 services : Mise en bouche, 2 Entrées,  
Plat, Pré-dessert, Dessert et Mignardises

58 €

Menu pour l'ensemble de la table et choisi  
pour vous par la chef

*Le foie gras de canard mi-cuit* 22€

Extra origine France,  
piment de piquillo, ananas confit à la vanille  
poivre de Vanuatu et notes cacaotées.

*La noix de St Jacques* 22€

Juste saisie au beurre de thym,  
mousseline de céleri rave, jeunes pousses  
et eau de céleri branche, poivre de Kerala.

● ● ●  
*Le magret rosé* 26€

Label rouge et IGP sud-ouest, poivre de  
Timut, beurre d'agrumes, coing, figue,  
pomme et gingembre.

*Le poulet fermier* 26€

Label Rouge, rôti sur sa peau. Panais braisés  
et en velouté, champignons des bois, beurre  
nantais et poivre igp kampfot.

*Les fromages de Combeville*

La faisselle de chèvre frais. 4€

La sélection de fromage de chèvre. 12€



*Le chocolat gourmand* 18€

En gratin, pure origine République  
Dominicaine, namelaka finement cacaoté,  
crémeux et croustillant pralinés.

*Le riz au lait* 18€

À la vanille de Madagascar,  
Crémeux orange, marmelade de kumquats,  
glace cannelle, et financier épicé.



Accédez à notre  
carte des vins