MENU DÉCOUVERTE

ENTRÉE, PLAT, DESSERT

27€ TTC

HORS VENDREDI SOIR, SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

FORMULE MIDI

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT

22 € TTC

HORS SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

ENTRÉES

Gourmandise tiède de Volaille et Gésiers
Compôtée de Chou Pak Choi
OU
Délice de Chèvre Frais à la Poire Conférence
Feuillantine de Sarrasin, Betterave acidulée

PLATS

Cabillaud rôti aux Amandes et Citron, Fondue de Poireaux au Curcuma, Jus réduit
OU
Noix de Joue de Porc au Chorizo Doux
Carottes couleurs, Sauce façon Satay

DESSERTS

Mozzarella croustillante parfumée à l'Ail Doux
OU
Nougat Glacé à la Croquante et Fruits Confits
OU
Crème Brûlée à la Vanille, Moelleux Spéculoos

TOUS NOS PLATS SONT "FAITS MAISON", PENSÉS ET RÉALISÉS PAR NOTRE ÉQUIPE

MENU BISTRONOME

ENTRÉE, PLAT, DESSERT

37€ TTC

FORMULE MIDI

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT

32 € TTC

ENTRÉES

Noix de Pétoncles et Crevettes légèrement relevées au Gingembre,
Velouté de Butternut

OU

Tartelette de Canard Confit aux Epices Douces,
Espuma de Magret Fumé

OU

Déclinaison de Saumon comme une Salade d'Hiver,
Mascarpone doucement Acidulé

PLATS

Pavé de Lieu Jaune en Cuisson Basse Température
Coques et Moules Crémées, Légumes racines

OU

Quasi de Veau Poêlé, infusion de céleri,
Flan de Panais au Poivre Vert

OU

Filet de Bœuf Français à la Moutarde Violette
Frites à la Graisse de Bœuf et ses petits Légumes

DESSERTS

Notre Sélection de trois Fromages affinés

OU

Gratin de Pommes Confites au Caramel à la fleur de Sel
Sabayon Léger et Crème Glacée

OU

Crémeux au Chocolat Noir façon Liégeois
Biscuit croustillant Vanille

OU

Tiramisu revisité selon le Chef

TOUS NOS PLATS SONT "FAITS MAISON", PENSÉS ET RÉALISÉS PAR NOTRE ÉQUIPE

MENU TERROIR

ENTRÉE,
PLAT, FROMAGE
DESSERT

47€ TTC

ENTRÉE

Bonbons de Foie Gras

Infusion au Poivre Sichuan

Chutney de Pommes et Figues

PLAT

Pot au Feu de Sandre au Pavot Bleu

Ses Mini Légumes & Réduction de Crémant

FROMAGE

Chausson de Saint Nectaire au Lard Fumé

Jeunes Pousses de Salade

DESSERTS

Parfait Glacé au Cointreau,

Brisures de Biscuits et Marmelade d'Oranges

TOUS NOS PLATS SONT "FAITS MAISON", PENSÉS ET RÉALISÉS PAR NOTRE ÉQUIPE

MENU ENFANTS

ENTRÉE, PLAT, DESSERT

15€ TTC

ENTRÉES

Gourmandise tiède de Gésiers confits

OU

Rillettes de Saumon Frais

PLATS

Fish & Chips Maison

OU

Emincé de Volaille fermière Française à la Crème

ACCOMPAGNEMENTS

Frites à la Graisse de Bœuf

DESSERTS

Gratin de Pommes Confites au Caramel à la fleur de Sel
Sabayon Léger et Crème Glacée

OU

Coupe de Glace

(Vanille, Chocolat, Fraise, Fromage Blanc)

CARTE

Nos Entrées

Délice de Chèvre Frais à la Poire en feuillantine de Sarrasin	12 €
Bonbons de Foie Gras, Infusion au Poivre Sichuan Chutney de Pommes et Figues	19 €
Noix de Pétoncles et Crevettes légèrement relevées au Gingembre, Velouté de Butternut	16 €
Tartelette de Canard Confit aux Epices Douces, Espuma de Magret Fumé	15 €
Déclinaison de Saumon comme une Salade d'Hiver, Mascarpone doucement Acidulé	17 €

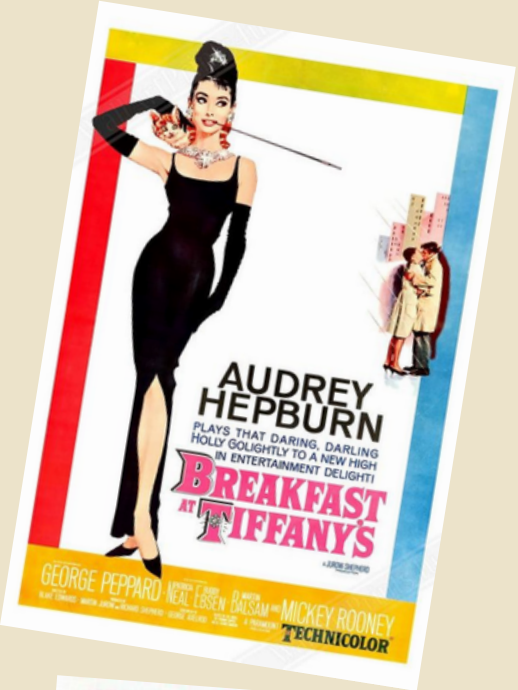
Nos Plats

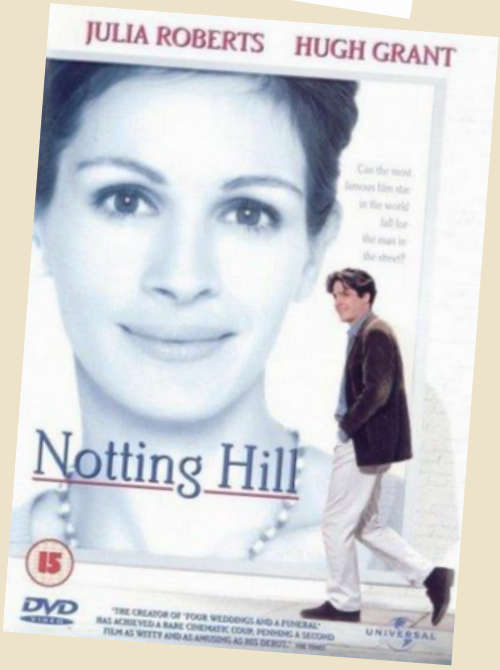
Filet de Bœuf à la Moutarde Violette	170 Gr 270 Gr	30 € 35 €
Quasi de Veau Poêlé, infusion de céleri, Flan de Panais au Poivre Vert		28 €
Pot au Feu de Sandre au Pavot Bleu Ses Mini Légumes & Réduction de Crémant		29 €
Noix de Joue de Porc au Chorizo Doux Carottes couleurs, Sauce façon Satay		18 €
Emincé de Volaille fermière française à la crème Poêlée de Légumes de saison		18 €
Pavé de Lieu Jaune en Cuisson Basse Température Coques et Moules Crémées, Légumes racines		24 €
Déclinaison Végétarienne de saison		17 €
Nos Frites maison à la Graisse de Bœuf		5 €

DESSERTS

Nos Fromages

Chausson de Saint Nectaire au Lard Fumé Jeunes Pousses de Salade	8 €
Sélection de trois Fromages Affinés	9 €
Mozzarella Croustillantes parfumée à l'Ail Doux	7 €



Nos Sucrés

Crème Brûlée à la Vanille, Moelleux Spéculoos	10 €
Nougat Glacé à la Croquante et Fruits Confits	10 €
Gratin de Pommes Confites au Caramel à la fleur de Sel Sabayon Léger et Crème Glacée	11 €
Parfait Glacé au Cointreau, Brisures de Biscuits et Marmelade d'Oranges	12 €
Crémeux au Chocolat Noir façon Liégeois Biscuit croustillant Vanille	11 €
Tiramisu revisité selon notre Chef	11 €
Palette de Sorbets et Fruits de Saison	10 €