

La Carte

LES ENTREES....

Crème de carottes au Kiri et croustillant aux graines de cumin (vég.)	10 €
Rillettes de lapin au vinaigre de Cidre et salade de fenouil	10 €
Gravlax de Saumon à la Savora et aneth et ricotta à la Granny Smith	13 €
Saucisse de Morteau en Brioche et échalotes confites au Champigny	13 €
Marbré de Foie Gras au Champigny, confiture coings et oignons	17 €
Carpaccio de St Jacques saveurs acidulées, salade de légumes croquants	17 €

LES POISSONS

Pavé de merlu en croûte d'agrumes	13 €
La pêche du moment selon notre chef Antoine	16 €
Lotte à la vanille, purée de truffes et salsifis	22 €

ET VIANDES....

Blanquette de veau citronnée	13 €
Epaule d'agneau de 7H au Nori et son jus réduit	16 €
Ballotine de volaille farcie au maïs, sauce paprika	16 €
Pavé de faux-filet de bœuf de race, mariné à la bière TINA (env. 170g)	22 €

SUGGESTIONS....

A l'entrée	13 €
Au plat	16 €
Au dessert	11 €

Farandole de nos légumes et accompagnements (vég.)*	13 €
---	------

FORMULE VEGETARIENNE

Entrée + Farandole + dessert = 25 €

*Les plats signalés par * sont de notre terroir
Prix nets TTC*

Fromages et Desserts

A insérer dans nos menus, ou tarifs à la carte

FROMAGES

*Parmi la sélection de notre maître fromager affineur, M.O.F., Xavier Thuret**

-Duo de fromages 7 €

-Plateau de fromages 13 €

DESSERTS

Tarif unique 11 €

-Mi-cuit au caramel laitier Tuile au chocolat et coulis à la myrtille
Ou*

*-Parfait glacé au Royal Combier, chocolat et orange
Ou*

*-Tarte au citron meringué revisitée
Ou*

*-Poire pochée aux épices, florentin chocolat et chantilly
Ou*

*-Crêmet d'Anjou, praliné et tuile citron
Ou*

-Tout chocolat... Comme le matin

Ou à partager...

*-Crêpes Suzette préparées en salle **uniquement pour 2 personnes *** 28 €*

(Avec supplément 2 € /pers. menu Terroir)

(Avec supplément 4 € /pers. menu Bistronome)

(Avec supplément 6 € /pers. menu Découverte)

*Les plats signalés par * sont de notre terroir
Prix net TTC*

Menu Découverte

Entrée - plat - dessert (ou duo de fromage) 25 € ttc

ENTREES

Crème de carottes au Kiri et croustillant aux graines de cumin

Ou

Pissaladière Saumuroise (possibilité Végt.)

Ou

Rillette de lapin au vinaigre de cidre et salade de fenouil

PLATS

Blanquette de veau citronnée

Ou

Filet de canette au cacao

Ou

Pavé de merlu en croute d'agrumes

Accompagnements

Pommes de terre grenaille et purée fine de brocolis

Desserts

*Pour tous nos menus, faites votre choix parmi
Notre carte des desserts*

*Les plats signalés par * sont de notre terroir*

Menu Bistronome

Entrée - plat - dessert (ou duo de fromages) 31 € ttc

ENTREES

Panacotta de chou-fleur, pickles de choux et Haddock fumé

Ou

Saucisse de Morteau en brioche et échalotes confites au
Champigny

Ou

Gravlax de Saumon à la Savora et Aneth et ricotta à la granny-
Smith

PLATS

L'agneau de 7heures au Nori et jus réduit

Ou

La pêche du moment selon notre chef

Ou

Ballottine de volaille farcie au maïs, sauce paprika

Accompagnements

Purée fine de céleri et poêlée de champignon à l'ail

Desserts

*Pour tous nos menus, faites votre choix parmi
Notre carte des desserts*

*Les plats signalés par * sont de notre terroir*

Menu Terroir

Entrée - plat - dessert 41 € ttc

Entrée - plat - plateau de fromages - dessert 46 € ttc

ENTREES

Marbré de Foie Gras au Champigny et sa confiture coings et oignons

Ou

Carpaccio de St Jacques aux saveurs acidulées, salade de légumes croquants

PLATS

Pavé de faux-filet de bœuf de race, mariné à la bière TINA (env. 170g)

Ou

Lotte à la vanille, purée de pommes de terre à la truffe et salsifis frais

Accompagnements

Purée de petit pois au Wasabi et oignons nouveaux au Curcuma

Desserts

Pour tous nos menus, faites votre choix parmi

Notre Carte des desserts

...Formules Affaires...

Entrée + plat - ou - plat + dessert

+ 1 verre de vin (ou ½ eau minérale) + 1 café

(Uniquement pour le déjeuner)

23 € ttc choix dans le menu DECOUVERTE

29 € ttc choix dans le menu BISTRONOME

39 € ttc choix dans le menu TERROIR

Carte Enfant (-12 ans)

Entrée ou dessert 5 € ttc / Plat 8 € ttc

Formules

Entrée + plat ou plat + dessert 12 € ttc

Entrée + plat + dessert 16 € ttc

ENTREES

Gravlax de saumon à la savora et aneth, ricotta à la granny-smith

Ou

Crème de carotte au Kiri et croustillant aux graines de cumin

Ou

PLATS

Pavé de merlu en croute d'agrumes

Ou

Faux de filet de bœuf et jus réduit

Ou

Blanquette de veau citronnée

Accompagnements

Légumes de saison et pomme de terre

DESSERTS

Crêpe sucre-beurre

Ou

Tout chocolat

Ou

Glace 2 boules et chantilly

(Chocolat, vanille, fraise, mangue, melon, pamplemousse, barbabapa, crème d'Isigny, citron vert, noix de coco, banane)

Ou

Duo de fromage