

Tous nos plats sont « faits maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts sauf les glaces et les sorbets

Menu saveurs de Printemps

41.00 € avec 1 entrée + 1 plat + 1 dessert

51.00 € avec 1 entrée + 2 plats + 1 dessert

Entrées

A la carte

<i>Le médaillon de foie gras mi-cuit au Savagnin, Gelée d'oignons et sapotilles, Croustille au comté et salade de roquette</i>	18.50€
<i>La fricassée d'escargots à la persillade, gnocchis à l'ail, Emulsion moutarde, salade de mouron des oiseaux</i>	17.00€
<i>Le rouleau de saumon Label rouge et couteaux en salade potagère, Mousse d'avocat et coulis de petits pois</i>	19.00€
<i>Le Crumble de boudin noir et pistache aux pommes confites, Caramel de moutarde à l'ancienne, escalope de foie gras poêlée</i>	18.00€

Plats

<i>Le pavé de bar gratiné aux noix, jus de volaille à l'ail confit Blue belle farcie et œuf de caille au plat</i>	25.00€
<i>Le lieu jaune et crevette sauvage, sauce au Noilly Prat, Asperges blanches et fenouil à l'aneth, pulpe de panais</i>	25.00€
<i>Le poisson du marché annoncé de vive voix</i>	25.00€
<i>Le filet de bœuf poêlé, espuma aux senteurs de Béarnaise, Blini de carottes et chorizo, mousseline de petits pois <u>(Supplément de 3.00€ au menu)</u></i>	26.00€
<i>Le vol au vent de ris de veau et quenelle de volaille aux morilles, Sauce poulette, petits légumes et riz sauvage</i>	24.00€
<i>Le carré d'agneau rôti au thym et curry, Brochette de polenta et légumes confits, cromesquis d'aubergine et olives noires</i>	25.00€

Tous nos plats sont « faits maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts sauf les glaces et les sorbets

Fromages

Plateau de fromages affinés (supplément de 4.00€ au menu) **8.50 €**

Faisselle de fromage blanc (supplément de 2€) **4.50 €**

Desserts

*Le crémeux amande, marmelade de fraises, sorbet fruits des bois,
Confit de kumquat et streusel aux noix de pécan* **12.00€**

*Le moelleux au chocolat « Manjari »,
Nage d'agrumes au safran, tuile sésame et sorbet fromage blanc* **11.50€**

*Le meringué citron/chocolat blanc,
Tartare d'ananas à la coriandre et poivre de timut, vinaigrette
pina colada* **12.00 €**

*Les pommes et poires en pain perdu,
Chiboust à la cannelle et glace vanille, crème anglaise au vieux
Calvados* **12.00 €**

Pour les enfants de moins de 12 ans

2 Formules au choix :

Menu du petit gourmand 12.50 €

Assiette de crudités

Steak haché ou Blanc de volaille ou Poisson

Glace

1 boisson

Menu du petit gourmet 23.00 €

Médailon de foie gras

*Suprême de poulet fermier, jus brun Ou lieu jaune sauce crème
garniture au choix*

Gâteau au chocolat et crème anglaise

Tous nos plats sont « faits maison » et sont élaborés sur place à partir de produits bruts sauf les glaces et les sorbets

**Nous ne travaillons que des produits frais et de première qualité. Si un plat ne peut pas être servi, ne nous en tenez pas rigueur.
Tous les plats sont élaborés par nos soins à la commande.**

Merci de votre patience.

L'article L.112-5 du code monétaire et financier stipule qu'en cas de paiement en espèces c'est au débiteur de faire l'appoint. Dans la mesure où, pour des raisons de sécurité, nous ne détenons pas beaucoup de monnaie. Nous nous réservons le droit de faire application de cette loi et de refuser les billets de 200€ et de 500€.

Merci de votre compréhension