

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

Menu saveurs Printemps

44.00 € avec 1 entrée + 1 plat + 1 dessert

54.00 € avec 1 entrée + 2 plats + 1 dessert

A la carte

Entrées

<i>Le foie gras en duo, le flan en gelée de persil plat, Le médaillon au Porto, velouté d'asperges vertes à l'ail fumé</i>	18.50€
<i>La fricassée d'escargots et gnocchis à la persillade, Emulsion moutarde, quelques pousses</i>	17.00€
<i>Le maquereau grillé, rafraîchi à l'huile de basilic, Maki de chou blanc et thon, crème aux agrumes et guacamole</i>	18.00€
<i>Le pâté en croûte de veau, ris et foie gras, Gelée au ratafia, chutney d'oignons et violine de Gretz</i>	19.00€

Plats

<i>Le pavé de lieu jaune rôti, Asperges blanches en croûte d'herbes, Crèmeux de pommes de terre au sésame</i>	25.00€
<i>Le rouleau de sole farci aux langoustines, Fumet des têtes safrané, bouquetière de légumes de saison (Supplément de 3.00€ au menu)</i>	27.00€
<i>La suggestion du moment « viande ou poisson » suivant le retour du marché</i>	25.00€
<i>Le filet de bœuf aux navets glacés, Jus brun au vinaigre de myrtille, fricassée d'épeautre et blinis au comté</i>	26.00€
<i>La côte du cochon Ibérique à la sarriette, Purée de petits pois aux amandes, pommes de terre farcies et cromesquis de pieds de porc</i>	25.50€

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

Fromages

<i>Plateau de fromages affinés (supplément de 4.00€ au menu)</i>	8.50 €
<i>Faisselle de fromage blanc (supplément de 2€)</i>	4.50 €

Desserts

<i>La déclinaison de chocolat El Jardin « Manufacture Cluizel » glace caramel, écume au whisky et praliné</i>	12.00€
<i>Le tube aux pralines roses, Salade d'agrumes au citron caviar, crèmeux de romarin et madeleine au miel</i>	12.00€
<i>La brioche au gingembre confit façon pain perdu, Tartare de fraises et marmelade de rhubarbe, sorbet fruits des bois</i>	12.00€
<i>Le macaron à la vanille aux saveurs de tiramisu, Sauce chocolat au lait et glace Amaretto</i>	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 suprême de poulet ou filet de poisson

Glace

1 boisson

Menu du petit gourmet 23.00 €

Médailon de foie gras

Filet de boeuf, jus brun Ou suggestion de poisson sauce crème

Assiette tout chocolat

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