

MENU SAVEURS

« Au fil des saisons »

Exigeant sur la qualité des mets qu'il propose, Notre chef Jérôme Joubert privilégie les producteurs locaux et vous invite à les découvrir au fil de ce menu.

ENTRÉES

A la carte

- | | |
|--|---------------|
| Le médaillon de foie gras aux épices douces, tuile à l'huile de sésame et pop-corn, marmelade d'oignon et gingembre | 23.00€ |
| La fricassée d'escargots et gnocchis à l'ail, persillade, émulsion moutarde, quelques pousses | 22.00€ |
| Carpaccio de lotte en gravlax, coriandre et agrumes, vinaigrette d'asperges vertes légèrement fumées, baguette mimosa et poutargue | 23.00€ |
| Le "tout canard" en pressé, fine gelée à l'Armagnac et pruneaux, baguette maraichère, sauce ravigote | 23.00€ |

PLATS

- | | |
|--|---------------|
| Escalope de maigre rôti, sauce marinière aux herbes fraîches, crémeux d'épinards et asperges blanches à l'huile de roquette | 34.00€ |
| La suggestion du poisson du moment suivant le retour du marché | 32.00€ |
| L'agneau en duo, les côtes rôties au thym, jus maïs et curry doux, l'épaule confite en croustillant, julienne de pois gourmand et céleri, condiments piquillos | 34.00€ |
| Le filet de veau façon tournedos, jus de morilles crémé, déclinaison autour des légumes racines et "ketchup" de betteraves (supplément de 3€ au menu) | 37.00€ |

FROMAGES

- | | |
|---|---------------|
| Plateau de fromages affinés (supplément de 7.00€ au menu) | 11.00€ |
| Faisselle de fromage blanc (supplément de 4.00€ au menu) | 6.00€ |

DESSERTS

- | | |
|---|---------------|
| Le millefeuille aux éclats de noisette, mousseline praliné et châtaigne, crème anglaise et fine tuile craquante | 16.00€ |
| Le moelleux au chocolat « Manufacture Cluizel », dans l'esprit d'une poire "Belle Hélène", crème fouettée à la mascarpone | 16.00€ |
| Le macaron au chocolat et cerises griottines, crème légère au Kirch, suprêmes d'agrumes et sorbet coco/orange | 17.00€ |
| Le financier aux fruits rouges, glace mascarpone marbrée, crémeux coco vanille et copeaux de chocolat blanc | 15.00€ |

Tout changement ou ajout de garniture à votre demande entraînera un supplément de 5.00€

MENU SAVEURS

« Au fil des saisons »

Exigeant sur la qualité des mets qu'il propose, Notre chef Jérôme Joubert privilégie les producteurs locaux et vous invite à les découvrir au fil de ce menu.

ENTRÉES

Le médaillon de foie gras aux épices douces, tuile à l'huile de sésame et pop-corn, marmelade d'oignon et gingembre

La fricassée d'escargots et gnocchis à l'ail, persillade, émulsion moutarde, quelques pousses

Carpaccio de lotte en gravlax, coriandre et agrumes, vinaigrette d'asperges vertes légèrement fumées, baguette mimosa et poutargue

Le "tout canard" en pressé, fine gelée à l'Armagnac et pruneaux, baguette maraichère, sauce ravigote

PLATS

Les noix de Saint Jacques juste snackées, beurre blanc aux algues et pickles de salicornes, écrasé de pommes de terre et coulis de cresson

La suggestion du poisson du moment suivant le retour du marché

L'agneau en duo, les côtes rôties au thym, jus maïs et curry doux, l'épaule confite en croustillant, julienne de pois gourmand et céleri, condiments piquillos

Le filet de veau façon tournedos, jus de morilles crémé, déclinaison autour des légumes racines et "ketchup" de betteraves (supplément de 3€ au menu)

FROMAGES

Plateau de fromages affinés (supplément de 7.00€ au menu)

Faisselle de fromage blanc (supplément de 4.00€ au menu)

DESSERTS

Le millefeuille aux éclats de noisette, mousseline praliné et châtaigne, crème anglaise et fine tuile craquante

Le moelleux au chocolat « Manufacture Cluizel », dans l'esprit d'une poire "Belle Hélène", crème fouettée à la mascarpone

Le macaron au chocolat et cerises griottines, crème légère au Kirch, suprêmes d'agrumes et sorbet coco/orange

Le financier aux fruits rouges, glace mascarpone marbrée, crémeux coco vanille et copeaux de chocolat blanc