

## Menu Saveurs « Au fil des saisons »

46.00€ (1 entrée, 1 plat, fromage ou dessert)

56.00€ (1 entrée, 2 plats, fromage ou dessert)

### Les Entrées :

- |   | <u>A la carte :</u> |
|---|---------------------|
| - Le médaillon de foie gras de canard au poivre de cassis, Gelée rhubarbe et fruits rouges, toast brioché | 18.50€              |
| - La fricassée d'escargots et gnocchis à la persillade, Emulsion moutarde, quelques pousses               | 17.00€              |
| - Les noix de thon et saumon marinées au pistou, Méli-mélo de légumes de saison                           | 17.00€              |
| - Le pâté en croûte de pintade et foie gras, Gelée au ratafia, coulis de poivrons, quelques pousses       | 17.00€              |

### Les plats :

- |   |        |
|---|--------|
| - Le pavé de merlu rôti, cocos de Paimpol et tomates concassées Vinaigrette de salicornes à l'huile de citron vert,   | 25.00€ |
| - La suggestion poisson (et/ou) viande du moment Suivant le retour du marché  | 25.00€ |
| - La pièce de bœuf du moment, jus brun au pistou, Blinis d'aubergine et tapenade, tomate rôtie et piperade            | 26.00€ |
| - Le carré d'agneau rôti à la sarriette Brochette de polenta et piquillos, beignets de fleur de courgettes en tempura | 26.00€ |

### Les fromages :

- |   |       |
|---|-------|
| - Assiette de fromages affinés (Supplément de <u>4.50€</u> au menu) | 9.50€ |
| - Faisselle de fromages blanc (supplément de <u>2.50€</u> au menu)  | 5.00€ |

### Les desserts :

- |   |        |
|---|--------|
| - Le pain perdu brioché au gingembre confit, Tartare de fraise et marmelade de rhubarbe, sorbet fruits des bois       | 12.00€ |
| - Le tube aux pralines roses, abricots rôtis au miel de Joigny, Crèmeux de romarin et madeleine                       | 12.00€ |
| - La gaufre aux éclates de pistache comme un tiramisu, Gelée verveine citronnelle et Limoncello, sorbet fromage blanc | 12.00€ |
| - Comme une pêche melba revisitée par nos soins, Glace vanille et mélissa cress                                       | 12.00€ |

### Pour les enfants jusqu'à 12 ans :

- Menu petit Gourmand à 13.00€ : assortiment de crudités, steak haché maison, volaille fermière ou poisson, assortiment de glaces + 1 boisson
- Menu du petit Gourmet à 23.00€ : terrine de foie gras, pièce de bœuf ou suggestion poisson, assiette gourmande

## \*\*\* Carte des apéritifs & Digestifs \*\*\*

### Avec Alcool

Flûte de Champagne Brut 12cl	10€
Flûte de Crémant de Bourgogne 12cl	8€
Kir Vin Blanc / Rouge 12cl	6.60€
Kir Royal 12cl	11€
Kir Crémant 12cl	8.50€
Curaçao Champagne 12cl	12€
Cocktail Maison 12cl	10.50€
Américano Maison 6cl	9.50€
Pineau des Charentes, Ratafia 5cl	7€
Porto Blanc, Rouge 5 cl	6.80€
Martini Rouge, Blanc 5cl	6.60€
Ricard, Pastis 3cl	5.80€
Suze 5 cl	6.50€
Campari 5 cl	6.60€

### Les Whiskies & Bourbons :

Paddy (Irlande)	9€
Ballantines (Ecosse)	7.90€
Chivas 12 ans (Ecosse)	11€
Jack Daniels (Tennessee Whiskey)	10.50€
Four Roses (American Bourbon)	9€
Dalwhinnie 15 ans (Single malt Ecosse)	12.50€

### Cocktails Sans Alcool

Cocktail Fraîcheur 25 cl (*jus ananas, orange, sirop vanille/citron*) 8.50€

Cocktail Punchy 25cl (*Jus abricot, limonade, sirop mojito*) 8.00€

Coca Cola, Coca Cola zéro 33cl	6€	Orangina 25cl	5.50€
Schweppes, Schweppes Agrumes 25cl	5.50€		
Ice tea Pêche, Jus de fruits Pampryl 25cl	5€	Perrier 33cl	5€
Limonade, ¼ Vittel 25 cl	4.50€		

### Les Bières

Pression Affligem 25cl	5.90€	Grimbergen 33cl (blonde ou blanche)	6.70€
Pression Affligem 33cl	6.90€	Kronenbourg 1664 25cl	6.70€
Pression Affligem 50cl	11.50€	Bière Sans Alcool	5.50€
Carlsberg 33cl	6.70€	Panaché / Monaco 25cl	6€

### Les digestifs

Vieille Prune, Vieux Rhum → 8.50€

Armagnac Hors d'Age, 10 ans → 9.70€

Eau de Vie de Poire, Framboise, Mirabelle, Grand Marnier, Cointreau → 7.50€

Get 27, Get 31, Baileys, Chartreuse Verte (liqueur) → 8.40€

Marc de Bourgogne, Calvados → 8.80€

Cognac VSOP → 9.00€