

## Menu Saveurs « Au fil des saisons »

51.00€ (1 entrée, 1 plat, fromage ou dessert)

61.00€ (1 entrée, 2 plats, fromage ou dessert)

### Les Entrées :

- |  | <u>A la carte :</u> |
|--|---------------------|
| - Le pâté en croûte de pigeon au foie gras, gelée au Ratafia<br>Chutney d'oignon à la graine de moutarde                                   | 19.50€              |
| - La fricassée d'escargots et gnocchis à la persillade,<br>Emulsion moutarde, quelques pousses   | 18.00€              |
| - Les noisettes de saumon français mi cuites, sablé de jeunes légumes<br>Aux olives, pistou de roquette et coulis piquillos, crémeux aioli | 19.00€              |
| - L'œuf fermier poché, pointes d'asperges vertes et mousseline<br>De pommes de terre, Crème de morilles et baguette maraîchère             | 18.50€              |

### Les plats :

- |   |        |
|---|--------|
| - Le maigre rôti en écailles de pomme de terre,<br>Risotto d'épeautre aux algues, sauce vin blanc montée à l'huile de sésame                    | 28.00€ |
| - La suggestion poisson du moment suivant le retour du marché   | 27.00€ |
| - L'agneau en déclinaison, la côte rôtie, l'épaule en samoussas,<br>Le ris en cromesquis, beignets de légumes et jus nourrit d'aromates         | 29.00€ |
| - La pièce de bœuf du moment, sauce Porto et poivre vert,<br>Ecrasé de pommes de terre nouvelles, pointes d'asperges et oignons nouveaux glacés | 30.00€ |

### Les fromages :

- |  |        |
|--|--------|
| - Plateau de fromages affinés (Supplément de <u>6.50€</u> au menu) | 10.00€ |
| - Faisselle de fromage blanc (supplément de <u>3.50€</u> au menu)  | 5.00€  |

### Les desserts :

- |   |        |
|---|--------|
| - La panna cotta à la vanille, minestrone de fruits frais à la menthe<br>Du jardin, tuile et glace au lait d'amandes                          | 14.00€ |
| - Les fraises et framboises en entremets, crème mousseline et glace pistache<br>Coulis de fruits rouges et zestes de citron                   | 14.00€ |
| - Le vacherin aux cerises confites et ratafia, crème fouettée,<br>Sorbet fraise et rhubarbe, bâtons de meringue à l'Agastache et poivre Timut | 14.00€ |
| - Le moelleux au chocolat « El Jardin », ganache à l'orange<br>Marmelade d'agrumes au Grand Marnier, glace au lait ribot et safran            | 14.00€ |

### Pour les enfants jusqu'à 12 ans :

- Menu petit Gourmand à 16.50€ : assortiment de crudités, steak haché maison, volaille fermière ou poisson, assortiment de glaces Maison + 1 boisson (jus de pomme, orange, sirop à l'eau ou limonade, coca-cola ou Orangina)
- Menu du petit Gourmet à 27.50€ : Noisettes de saumon mi cuit, la pièce de bœuf ou suggestion poisson, assiette gourmande