

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 la persillade, émulsion moutarde, quelques pousses | 22,00€ |
| Les cannellonis de poireaux et langoustines aux petits légumes, gaufre aux zestes d'agrumes et œufs de hareng fumés, crème de têtes safranées | 23,00€ |
| Le « tout canard » en pressé, fine gelée à l'Armagnac et pruneaux, baguette maraichère, sauce ravigote | 23,00€ |

PLATS

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| Les noix de Saint Jacques justes snackées, beurre blanc aux algues et pickles de salicornes, écrasé de pommes de terre et coulis de cresson | 34,00€ |
| La suggestion du poisson du moment suivant le retour du marché | 32,00€ |
| Le paleron de bœuf braisé et escalope de foie gras, blinis au fromage de Cîteaux et oignons confits, carottes glacées, jus perlé à l'huile de noix | 34,00€ |
| Le filet de veau façon tournedos, jus de morilles crémé, déclinaison autour des légumes racines et « ketchup » de betterave (supplément de 5€ au menu) | 37,00€ |

FROMAGES

- | | |
|-----------------------------------------------------------|---------------|
| Plateau de fromages affinés (supplément de 7.00€ au menu) | 11,00€ |
| Faiselle 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 meringué à la vanille, tartare et crémeux exotique, carpaccio d'ananas et vinaigrette pina colada, sorbet mangue | 15,00€ |

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