



Menu Terroir

43€

(Entrée, plat fromage ou dessert)

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.

Les entrées :

- Les betteraves rouges et la truite fumée de la « Pisciculture de Crisenon », Œuf poché et crème de chou-fleur, coulis d'algues aigre doux

A la carte

15.00€

- Le clafoutis d'escargots au Chaource de la maison « Le Roux », Croquant d'endives à l'huile de sésame, vinaigrette d'herbes fraîches

14.50€

Les plats :

- Le pavé de Cabillaud Skreï snacké, pommes et champignons, Réduction Crémeuse au cidre de « Julien Henry », pommes croquettes de céleri aux épinards

20.50€

- La fricassée de rognons de veau, jus à la violine de Gretz, Déclinaison de pommes de terre et choux de Bruxelles, tuile moutarde

20.50€

Les 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€

Les desserts :

- Le Pain perdu sauce caramel et fromage blanc, pommes et poires confites
Aux billes de cassis, glace vanille

12.00€

- Le carpaccio d'ananas confit, vinaigrette pina colada
Au miel des « Ruchers Dosnon », sorbet au chèvre frais de la Ferme « Ulteria »

12.00€

Pour les enfants jusqu'à 12 ans :

Menu petit Gourmand à 17.00€ : assortiment de crudités, steak haché maison, volaille fermière ou poisson, assortiment de glaces Maison + 1 boisson 25cl (jus de pomme, orange, sirop à l'eau ou limonade, coca-cola ou Orangina)

Menu du petit Gourmet à 28.00€ : velouté de courges du moment, le tournedos de veau ou suggestion poisson, gâteau moelleux au chocolat et crème anglaise

