

MENU A 32,50€ SANS FROMAGE ET 37,50€ AVEC FROMAGE

AU CHOIX :

*Filets de maquereaux, biscuit sablé, oignons grelots, crème vin blanc et échalotes
Velouté de salsifis et châtaignes
Pastilla de boudin noir et potimarron, croustillant de crêpes, réduction Cidre
Terrine Croix d'Or aux noisettes*

AU CHOIX :

*Filet de daurade à la feuille de laurier, lentilles au jus moutardé
Pavé de cabillaud poêlé au beurre d'oignon rouge, crémeux de céleri rave et poireaux brûlés
Rillettes de volaille et petits raisins, écrasé de pomme de terre et chou de Bruxelles,
caramel salé au Xérès*

*Plateau de fromages
Dessert au choix*

MENU A 44,50€ SANS FROMAGE ET 49,50€ AVEC FROMAGE

AU CHOIX :

*Aiguillettes de Saint Pierre, chou fleur, lait moussieux vanillé
Coquilles Saint-Jacques snackées, patate douce rôtie, gelée de mangue, mascarpone au
Wakamé et riz soufflé
Ris de veau poêlé, crémeux de panais au réglisse, pruneaux, jus de persil*

AU CHOIX :

*Coquilles Saint-Jacques snackées, courge spaghetti, comme une carbonnara, poivre des côtes de
Madagascar
Filet de bar, guacamole, chiffonnade de viande des Grisons, coques, espuma iodé
Pigeon cuit à la plancha, farce en cromesqui, boulgour Oriental, sauce miel et épices
Filet mignon de veau, poêlée de courges, poires et noisettes, crème de conté*

*Plateau de fromages
Dessert au choix*

MENU A 65,50€ SANS FROMAGE ET 70,50€ AVEC FROMAGE

AU CHOIX :

*Foie de canard poêlé sur une tranche de brioche toastée, condiment coings et clémentines
Wok de queues de langoustines, vermicelles Chinois au saté et ananas*

AU CHOIX :

*Turbot en croûte de pomme de terre au beurre crémeux de champignons, saveur de truffes
Filet de bœuf pané au mélange trappeur, gratin dauphinois et champignons, jus de viande au sirop
d'érable*

*Plateau de fromages
Dessert au choix*

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANCAISE (sauf actuellement pour le
foie de canard)
maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

POUR COMMENCER :

<i>Wok de queues de langoustines , vermicelle Chinois au saté et ananas.....</i>	<i>29.90€</i>
<i>Coquilles Saint-Jacques snackées, patate douce rôtie, gelée de mangue, mascarpone au Wakamé et riz soufflé.....</i>	<i>24.50€</i>
<i>Aiguillettes de Saint-Pierre, chou fleur, lait moussoux vanillé.....</i>	<i>24.80€</i>
<i>Velouté de salsifis et châtaignes</i>	<i>16.90€</i>
<i>Pastilla de boudin noir et potimarron, croustillant de crêpes, réduction Cidre.....</i>	<i>18.90€</i>
<i>Ris de veau poêlé, crémeux de panais au réglisse, pruneaux, jus de persil.....</i>	<i>30.20€</i>
<i>Foie de canard poêlé sur une tranche de brioche assistée , condiment coing et clémentines.....</i>	<i>31.90€</i>
<i>Filets de maquereaux, biscuit sablé, oignons grelots, crème vin blanc et échalotes.....</i>	<i>21.50€</i>

POUR SUIVRE :

<i>Turbot en croûte de pomme de terre au beurre crémeux de champignons et saveur truffes.....</i>	<i>37.10€</i>
<i>Filet de daurade à la feuille de laurier, lentilles au jus moutardé.....</i>	<i>21.90€</i>
<i>Pavé de cabillaud poêlé au beurre d'oignon rouge, crémeux de céleri rave et poireaux brûlé... </i>	<i>22.50€</i>
<i>Filet de bar, guacamole, chiffonnade de viande des Grisons, coques, espuma iodé.....</i>	<i>27.50€</i>
<i>Coquilles Saint-Jacques snackées, courge spaghetti, comme une carbonnara, poivre des côtes de Madagascar... </i>	<i>27.90€</i>
<i>Filet de bœuf pané au mélange trappeur, gratin dauphinois et champignons, jus de viande au sirop d'érable.....</i>	<i>31.90€</i>
<i>Pigeon cuit à la plancha, farce en cromesqui, boulgour Oriental, sauce miel et épices.....</i>	<i>27.80€</i>
<i>Filet mignon de veau, poêlée de courges, poires et noisettes, crème de comté.....</i>	<i>27.90€</i>
<i>Rillettes de volaille et petits raisins, écrasée de pomme de terre et chou de Bruxelles, caramel salé au Xérès.....</i>	<i>21.90€</i>
<i>Plateau de fromages.....</i>	<i>9.80€</i>

Notre carte de desserts vous sera présentée ultérieurement

Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats veuillez consulter le document situé dans notre restaurant.

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Carte des desserts

Tarte fine chaude aux pommes , caramel au beurre et fleur de sel (12 min) 9.90€

Entremet fraise-chocolat, biscuit cacao, crémeux chocolat noir tonka, compotée de fraise vanillé, ganache fraise-basilic et fraises fraîches.....9.50€

Agrume et verveine citronnée : biscuit amande citron, crémeux huile d'olives, confit agrumes..... 9.10€

Nuage exotique à la vanille : île flottante, gavotte lactée marmelade banane mangue et passion..... 9.30€

Entremets Bonneau 7.50€

Pomme Cidre et caramel : espuma caramel beurre salé, gelée de Cidre, pickles de pomme au Cidre. 9.00€

Baba kalamansi, crème à la passion et baie de passion..... 9.10€

Nectar à la pêche (tuile kouign amann muscovado, espuma à la pêche acidulé, brunoise de pêches, gelée de vin moelleux au thym 9.30€

SORBETS : 7.40€
Pomme et Calvados
Poire et William
Citron et Vodka



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Desserts faits maison sauf les glaces et les sorbets. Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats veuillez consulter le document situé dans notre restaurant.