

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 lentilles, brunoise de saucisse de Morteau, champignons poêlés
Pastilla de boudin noir et potimarron, croustillant de crêpes, réduction Cidre
Terrine Croix d'Or aux noisettes*

AU CHOIX :

*Filet de daurade snackée, endive braisée au jambon de Pays, huile d'aneth et fenouil
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 mousseux vanillé
Coquilles Saint-Jacques, purée de butternuts, champignons poêlés, beurre clémentine
Ris de veau poêlé, crémeux de panais au réglisse, pruneaux, jus de persil*

AU CHOIX :

*Coquilles Saint-Jacques, mousseline de panais à l'andouille, lait moussant à l'ail noir
Filet de bar, cerfeuil tubéreux, espuma fève de tonka, croutons de brioche
Pigeon cuit à la plancha, farce en cromesquis, boulgour Oriental, sauce miel et épices
Médailon de filet mignon de veau, croquette de pomme de terre, coulis de
mâche au poivre fumé de Tellichery*

*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)

POUR COMMENCER :

<i>Wok de queues de langoustines, vermicelle Chinois au saté et ananas.....</i>	<i>29.90€</i>
<i>Coquilles Saint-Jacques purée de butternuts, champignons poêlés, beurre clémentine.....</i>	<i>24.50€</i>
<i>Aiguillettes de Saint-Pierre, chou-fleur; lait moussoux vanillé.....</i>	<i>24.80€</i>
<i>Velouté de lentilles, brunoise de saucisse de Morteau, champignons poêlés.....</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 toastée, 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 snackée, endive braisée au jambon de Pays, huile d'aneth et fenouil.....</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, cerfeuil tubéreux, espuma fève de tonka, croutons de brioche.....</i>	<i>27.50€</i>
<i>Coquilles Saint-Jacques, mousseline de panais à l'andouille, lait moussant à l'ail noir.....</i>	<i>27.90€</i>
<i>Filet de bœuf pané au mélange trappeur, gratin dauphinois et champignons, jus de viande</i>	
<i>au sirop d'érable.....</i>	<i>31.90€</i>
<i>Pigeon cuit à la plancha, farce en cromesquis, boulgour Oriental, sauce miel et épices.....</i>	<i>27.80€</i>
<i>Médaille de filet mignon de veau, croquette de pomme de terre, coulis de mâche au poivre</i>	
<i>fumé de Madagascar.....</i>	<i>27.90€</i>
<i>Rillettes de volaille et petits raisins, écrasée de pomme de terre et chou de Bruxelles,</i>	
<i>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.



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.