MENU A 33.50€ SANS FROMAGE ET 38.50€ AVEC FROMAGE

AU CHOIX:

Crème brûlée de harengs et chou-fleur caramélisée et gouttes à l'orange
Soupe à l'oignon et sa tuile de comté
Ballotine de chou vert et boudin noir et pommes, liant mystère
Terrine Croix d'Or

AU CHOIX:

Filet de daurade snackée, poêlée d'endives au beurre, champignons, gel au vin blanc et échalotes
Pavé de lieu jaune, légumes et semoule, bouillon parfumé, écume au curry
Pot-au-feu caramélisé et ses légumes, shot de jus réduit
Plateau de fromages
Dessert au choix

MENU A 46.00€ SANS FROMAGE ET 51.00€ AVEC FROMAGE

AU CHOIX:

Carpaccio de lotte, vinaigrette épicée, supremes d'agrumes et sorbet orange sanguine
St Jacques snackées, pancake, crémeux de panais à la vanille, condiment gremolatta, champignons poêlés et chantilly aux algues
Ris de veau poêlé, rémoulade de céleri et litchi, crispy framboise et crème cheese au poivre

AU CHOIX:

Filet de barbue, salsifis glacés, duxelle de champignons au beurre de clémentine
Filet de bar en croûte de sésame noir, risotto au riz noir, sauce sésame grillé
Pigeon cuit à la plancha, farce en cromesquis, boulgour oriental, sauce miel et épices
T-bone de veau, polenta crémeuse et légumes de saison, jus viande au thym

Plateau de fromages
Dessert au choix

MENU A 68.50€ SANS FROMAGE ET 73.50€ AVEC FROMAGE

AU CHOIX:

Foie gras au coteau du layon, cannelé à l'orange, chutney mangue cacao
Queue de langoustines en aigre-doux, légumes croquants, flan gingembre et coriandre, à l'écume de sésame

AU CHOIX:

Turbot en croûte de pomme de terre au beurre crémeux de champignons, saveur de truffes
Filet de boeuf chapelure d'herbes et noix de pécan, palet de pomme de terre, sauce au Marsala

Plateau de fromages

Dessert au choix

POUR COMMENCER :

Queue de langoustines en aigre-doux, légumes croquants, flan gingembre et coriandre, à l'écume de sesame……29.90€
Saint-Jacques snackées, pancake, crémeux de panais à la vanille, condiment gremolatta champignons poêlés et chantilly aux algues..... 25.50€
Carpaccio de lotte, vinaigrette épicée, supremes d'agrumes et sorbet orange sanguine..... 25.80€
Soupe à l'oignon et sa tuile de comté……..... 17.20€
Ballotine de chou vert boudin noir et pommes, liant mystère ……19.50€
Ris de veau poêlé, rémoulade de céleri et litchi, crispy framboise et crème cheese au poivre 30.90€
Foie gras au coteau du layon, cannelé à l'orange, chutney mangue cacao…….31.90€
Crème brûlée de harengs et chou-fleur caramélisée et gouttes à l'orange.....21.80€

POUR SUIVRE :

Turbot en croûte de pomme de terre au beurre crémeux de champignons, saveur de truffes.. 38.10€
Filet de daurade snackée, poêlée d'endives au beurre, champignons gel au vin blanc et échalotes …… 22.90€
Pavé de lieu jaune, légumes et semoule, bouillon parfumé, écume au curry …… 23.50€
Filet de bar en croûte de sésame noir, risotto au riz noir, sauce sésame grillé..... 28.50€
Filet de barbue, salsifis glacés, duxelle de champignons au beurre de clementine……. 28.90€

Filet de boeuf, chapelure d'herbes et noix de pécan, palet de pomme de terre, sauce Marsala..... 34.80€
Pigeon cuit à la plancha, farce en cromesquis, boulgour oriental, sauce miel et épices..... 28.90€
T-bone de veau, polenta crémeuse et légumes de saison, jus viande au thym……...28.90€
Pot-au-feu caramélisé et ses légumes, shot de jus réduit……..21.90€

Plateau de fromages ..... 9.80€

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

DESSERT

·***Poire au vin, ganache vanille, tuile de pain au chocolat……..... 9.40€***

.Eclair ganache au café,gel de whisky….....9.30€

·***Tartelette exotique ,compotée de mangue et ananas Crémeux fruits de la passion,glace coco….....9.40€***

·***Eclipse mousse chocolat au lait, mûre et son biscuit chocolat..... 9.90€***

·***Entremets Bonneau : Biscuit au Kirsch, crème Anglaise et meringue……..... ……. 7.80€***

· ***Praliné-Yuzu, chantilly praliné, croustillant pralin…… 9.90€***

·***Douceur d'hiver, biscuit macaron, chantilly au marron et crème mascarpone à l'orange confite……...9.00€***

·***Association compote de pomme, billes de pomme au Cidre, Pommé, miel et sarrasin……....9.40€***

Les plats « fait 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.