

La Carte

ENTRÉES

<i>Emincé d'avocat aux miettes de tourteau et crème d'aneth au citron vert</i>	18€
<i>Cœur de jambon Serrano « Bodega Teruel" et Salade tiède de Pomme de terre à la croque au sel</i>	16€
<i>Foie gras chaud de chez Hondet à l'aigre doux de pommes et navets fondants</i>	23€
<i>Salade de langoustines croustillantes, rémoulade de salade et jus corsé</i>	26€
<i>Capuccino de potimarron, noix de Saint-Jacques aux brisures de châtaigne</i>	18€

PLATS

<i>Noix de Saint-Jacques rôties, duo de légumes croquants et écailles de chorizo de chez Loge</i>	32€
<i>Filet de dorade sauvage étuvé aux artichauts et jeunes poireaux croquants , Huile tomatée aux échalotes confites</i>	27€
<i>Carré d'agneau rôti au romarin, jus tranché et légumes du moment</i>	28€
<i>Filet de bœuf juste poêlé, croustilles de pommes de terre au foie gras rôti</i>	30€
<i>Fricassée de ris de veau fondants , aux légumes et velouté acidulé à l'estragon</i>	26€
<i>Croustillant de tête et pieds de cochon au foie gras rôti, pommes de terre sautées aux pousses de salade</i>	18€

DESSERTS

<i>Bananes rôties aux notes de caramel, écorces de chocolat croquant et espuma vanillée</i>	12€
<i>L'ardoise de Fromages de Pays et sa Confiture de Cerises Noires</i>	12€
<i>Omelette givrée, meringuée et flambée autour de l'orange</i>	15€
<i>Déclinaison exotique en chaud- froid autour de la noix de coco et de la mangue</i>	12€
<i>Crème brûlée au lait entier de la Ferme Saulue à la graine de vanille naturelle</i>	10€
<i>Tarte sablée de prunes rôties à l'écume vanillée</i>	15€



MENU TRADITION 29€

Rémoulade de jeunes endives
à l'émincé de saumon fumé par nos soins

OU

Œuf mollet de poule fermière,
farandole de champignons sauvages anisés
et ventrèche rôtie

Poitrine de pintade fondante
Et cannellonis de champignons
aux saveurs automnales

OU

Filet de flétan sauvage rôti à l'unilatéral
et son écrasé de pommes de terre
au sabayon de beurre noisette

Crumble de coings confits aux notes vanillées

OU

Déclinaison de profiteroles crémeuses
et glacées au grand chocolat

Menu du Jour

24€

MENU GOURMET 45€

Zitas gratinées, poêlée de chipirons
et gambas jus piquant au poivre Sichuan

OU

Foie gras de canard au naturel,
chutney de pommes et figues en croustille

Noix de bœuf de chez Lespoune
poêlée selon votre goût,
duo de quinoas aux tomates confites

OU

Nage de dos de lotte sauvage et moules
aux saveurs potagères et citron vert

Déclinaison exotique en chaud-froid
autour de la noix de coco et de la mangue

OU

Savarin tout pommes