

## ***Menu 1802***

***31 euros***

*Tartelette ricotta tomates cerises, vinaigre balsamique*

*ou*

*Gaspacho Andalou, focaccia à la poitrine de porc Ibérique*

*\*\*\**

*La pêche française du jour et sa garniture*

*ou*

*Filet mignon de porc, vierge aux poivrons confits et basilic, polenta croustillante*

*\*\*\**

*Pavlova aux fruits rouges*

*ou*

*Verrine citron vert comme un mojito*

## ***Pour les petits gourmets***

*( moins de 12 ans)*

***12 euros***

*Steak haché de bœuf Angus, frites et légumes*

*ou*

*Tagliatelles fraîches, carbonara*

*\*\*\**

*Fromage blanc au coulis*

*ou*

*Glace deux boules*

## ***Pour commencer***

	<i>Entrée</i>	<i>plat</i>
<i>Tartelette ricotta, tomates cerises, vinaigre balsamique</i>	8.00 €	
<i>Gaspacho Andalou, focaccia à la poitrine de porc Ibérique</i>	9.00 €	17.00 €
<i>Tartare de truite rose du Jura, émulsion pamplemousse « sans gluten »</i>	13.00 €	25.00 €
<i>Sardines fraîches de Bretagne marinées, taboulé acidulé</i>	13.00 €	25.00 €
<i>Rouleau de printemps au magret de canard, salade de légumes croquants, vinaigrette Thai « sans gluten »</i>	14.00 €	27.00 €
<i>Tartine estivale, aubergine, tomate, feta et olives kalamata « végétarien »</i>		17.00 €

## ***Les prises du pêcheur***

<i>La pêche française du moment, et sa garniture</i>	23.00 €
<i>Merlu de ligne en croûte d'herbes fraîches, tomates marinées, conchiglioni farcis</i>	26.00 €
<i>Pavé de thon rouge de méditerranée mi-cuit, sauce soja et pignons de pin, légumes grillés, socca « sans gluten »</i>	30.00 €
<i>Notre arrivage de poissons frais est dépendant des conditions climatiques</i>	

## ***Les pièces du boucher***

*\*Viande française et union européenne*

<i>Tartare de bœuf charolais*, préparé par nos soins, frites maison et mesclun « sans gluten »</i>	19.00 €
<i>Hamburger 100% maison, tomme du Jura, bacon, tomate, oignons, frites maison</i>	19.00 €
<i>Filet mignon de porc, vierge aux poivrons confits et basilic, polenta croustillante « sans gluten »</i>	21.00 €
<i>Carpaccio de veau, noix, vieux comté, moutarde de Meaux frites maison « sans gluten »</i>	22.00 €
<i>Côte de veau rôtie, sauce poivre vert, asperges, rouleau de pommes de terre à la noisette « sans gluten »</i>	26.00 €
<i>L'entrecôte Aberdeen Angus (Ecosse), frites maison et salade gourmande</i>	31.00 €
<i>Supplément sauce aux morilles</i>	+ 7.00 €

## *Les fromages du terroir*

<i>Nos affinés du moment</i>	8.50 €
<i>Le fromage blanc nature, coulis, miel</i>	5.50 €

## *Les douceurs*

<i>Dessert du jour (uniquement le midi)</i>	7.50 €
<i>Café gourmand</i>	8.00 €
<i>Thé gourmand</i>	8.50 €
<i>Verrine citron vert comme un mojito</i>	8.50 €
<i>Pavlova aux fruits rouges « sans gluten »</i>	9.00 €
<i>Nougat glacé à la noix de pécan, confit d'orange « sans gluten »</i>	9.00 €
<i>Croustillant praliné noisette, ganache et mousse chocolat</i>	9.50 €
<i>Poêlée de framboises tièdes et son croustillant, glace à la crème d'Isigny</i>	10.00 €

## *Les coupes glacées*

*(Toutes nos glaces sont confectionnées de façon artisanale)*

<i>Chocolat liégeois (glace chocolat, sauce chocolat, chantilly)</i>	7.50 €
<i>Café liégeois (glace café, café, chantilly)</i>	7.50 €
<i>Dame blanche (glace vanille, sauce chocolat, chantilly)</i>	7.50 €
<i>Coupe griottines (sorbet cerise, glace vanille, griottines de Fougerolles, chantilly)</i>	8.50 €
<i>Coupe colonel (sorbet citron, Vodka)</i>	8.50 €
<i>Glaces, Sorbets, Parfums :</i>	
<i>Chocolat noir, café, vanille, coco, fraise, cerise, fruits de la passion, citron vert, crème d'Isigny</i>	
<i>1 boule</i>	2.50 €
<i>2 boules</i>	5.00 €
<i>3 boules</i>	7.50 €
<i>Chantilly</i>	+ 0.50 €