

# ***Menu 1802***

***31 euros***

*Tarte fine aux champignons, jus de volaille*  
*ou*  
*Œuf florentine, émulsion comté, chips de lard du Saugeais*

\*\*\*

*La pêche française du jour et sa garniture*  
*ou*  
*Tendron de veau braisé, pommes de terre fondantes, poêlée de légumes de saison*

\*\*\*

*Baba aux agrumes, chantilly cardamome*  
*ou*  
*Biscuit moelleux autour de la poire*

## ***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>Tarte fine aux champignons, jus de volaille</i>   | 9.00 €        |             |
| <i>Oeuf florentine, émulsion comté, chips de lard du Saugeais</i>  | 9.00 €        |             |
| <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>                                     | 23.50 € |
| <i>Merlu de ligne en croûte d'herbes fraîches, tomates marinées, conchiglioni farcis</i> | 26.00 € |
| <i>Encornet de Bretagne farci aux aubergines et tomates confites, Pommes Dauphines</i>   | 28.00 € |
| <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>Tendron de veau braisé, pommes de terre fondantes, poêlée de légumes de saison</i>                            | 21.50 €  |
| <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>Biscuit moelleux autour de la poire</i>  | 8.50 €  |
| <i>Baba aux agrumes, chantilly cardamome</i>                                      | 9.00 €  |
| <i>Quetsches d'Alsace, mousse fromage blanc et son sablé</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 € |