

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
Paleron de veau braisé, tian automnale, gratin de courge spaghetti

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>Gravlax de cabillaud en carpaccio, citrons et brioche aux algues</i>	14.00 €	
<i>Foie gras de canard mi-cuit, chutney et figue à l'aigre douce, pains toastés</i>	17.00 €	
<i>Pâté en croute 1802, (canette, foie gras, trompette, pistache)</i>	18.00 €	
<i>Assiette végétarienne et légumes de saison</i>		17.00 €

Les prises du pêcheur

<i>La pêche française du moment, et sa garniture</i>	23.50 €
<i>Ballotine de raie à la Grenobloise, poêlée de girolles et riz vénéré</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>Paleron de veau braisé, tian automnale, gratin de courge spaghetti</i>	23.00 €
<i>Cochon de lait rôti, effiloché et pané, jus de cochon au cidre, pommes et butternut</i>	25.00 €
<i>Côte de veau du Val d'Argent, rôtie, sauce poivre vert, carottes multicolores, rouleau de pommes de terre à la noisette « sans gluten »</i>	28.00 €
<i>L'entrecôte Aberdeen Angus (Ecosse), frites maison et salade gourmande</i>	31.00 €

Les douceurs

<i>Dessert du jour (uniquement le midi)</i>	<i>7.50 €</i>
<i>Café gourmand</i>	<i>8.50 €</i>
<i>Thé gourmand</i>	<i>8.50 €</i>
<i>Biscuit moelleux autour de la poire</i>	<i>9.00 €</i>
<i>Baba aux agrumes, chantilly cardamome</i>	<i>9.00 €</i>
<i>Quetsches d'Alsace, mousse fromage blanc et son sablé</i>	<i>9.00 €</i>
<i>Croustillant praliné noisette, ganache et mousse chocolat</i>	<i>9.50 €</i>

Les coupes glacées

(Toutes nos glaces sont confectionnées de façon artisanale)

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