

Menu 1802

50,00 euros

Courgettes, caviar d'aubergines, pesto de roquette et chèvre frais sur un sablé à l'anis vert

ou

Chinchard en tempura, carpaccio de tomates et salicornes

La pêche française du moment, sauce tomate et crème parmesan, poivrons confits,
tomates cerises au basilic

ou

Demi-magret de canard, pesto de jalapeno vert aux herbes fraîches, pommes grenailles et
ratatouille

Assiette trois fromages – supp. 10,00 €

Biscuit moelleux, crémeux citron vert, pastèque et melon

ou

Nage de pêches rôties, glace verveine

Les petits gourmands

“ moins de 12 ans “

16,00 euros

Blanc de poulet, frites et légumes

ou

Tagliatelles à la bolognaise

Fromage blanc

ou

Glace deux boules

Aucun changement dans nos menus ne sera possible

Pour toute allergie merci de bien vouloir le signaler en début de repas

À partager

Planche apéritive (charcuterie française "Maison Laborie")	19,00 €
--	---------

Les entrées

Courgettes, caviar d'aubergines, pesto de roquette et chèvre frais sur un sablé à l'anis vert	16,00 €
Salade de croustillant de truite aux herbes fraîches, salade verte, guacamole et pomelos	16,00 €
Chinchard en tempura, carpaccio de tomates et salicornes	17,00 €

Les plats

L'assiette du maraîcher	24,00 €
Salade de croustillant de truite aux herbes fraîches, salade verte, guacamole et pomelos	24,00 €
Salade César	24,00 €
La pêche française du moment, sauce tomate et crème parmesan, poivrons confits, tomates cerises au basilic	31,00 €
Tartare de daurade royale, sauce soja et huile d'olives des Baux de Provence, pêche blanche, riz basmati	31,00 €
Tartare de bœuf charolais coupé au couteau, frites, salade verte	24,00 €
Demi-magret de canard, pesto de jalapeno vert aux herbes fraîches, pommes grenailles et ratatouille	33,00 €
Faux filet charolais, frites, salade verte	37,00 €
Supplément beurre maître d'hôtel	+ 1,50 €
Supplément sauce aux morilles	+ 8,00 €

Prix TTC service compris

Poisson origine France – Viande origine France

Les fromages de nos régions

La sélection de Pascal, fromagerie "La Crèmerie du Marché"

Assiette de trois fromages	10,00 €
Assiette de cinq fromages	14,00 €
La faisselle de brebis de la ferme de Trésilley, coulis ou miel	7,00 €

Les douceurs

Dessert du jour « uniquement le midi en semaine »	8,50 €
Café ou Thé gourmand	10,00 €
Biscuit moelleux, crémeux citron vert, pastèque et melon	13,00 €
Nage de pêches rôties, glace verveine	13,00 €
Vacherin vanille et cassis	13,00 €
Croustillant au chocolat	14,00 €

Les coupes glacées

Toutes nos glaces sont confectionnées de façon artisanale

Chocolat liégeois, Café liégeois, Dame blanche	8,00 €
Coupe griottines : glace vanille, griottines de Fougerolles, chantilly	9,00 €
Coupe colonel : sorbet citron, Vodka	9,00 €
Nos Parfums :	
Chocolat noir, café, vanille, cassis, citron vert, coco, passion, pistache	
1 boule	3,00 €
2 boules	5,50 €
3 boules	8,00 €
Chantilly	+ 0,50 €

Prix TTC service compris