

Menu 1802

50,00 euros

Poulpe mariné sauce ponzu, rouleaux de printemps au radis blanc

ou

Artichauts frits, aioli et citron

La pêche française du moment, hollandaise, pommes paille et légumes printaniers

ou

Quasi de veau gratiné Mornay, crémeux de petits pois, conchiglioni et jus de veau à l'estragon

Assiette trois fromages – supp. 10,00 €

Tartelette aux fraises mousse au fromage blanc

ou

Paris-Brest, praliné cacahuète

Les petits gourmands

“ moins de 12 ans “

16,00 euros

Blanc de poulet, frites et légumes

ou

Tagliatelles à la carbonara

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 espagnole) 19,00 €

Les entrées

Poulpe mariné sauce ponzu, rouleaux de printemps au radis blanc 16,00 €

Artichauts frits, aioli et citron 17,00 €

Croustillants d'escargots étuvés au jus de veau, poireaux et mousse badiane 17,00 €

Les plats

Pappardelles de printemps, brousse de brebis et pesto à l'ail des ours 21,00 €

L'assiette du maraîcher 24,00 €

La pêche française du moment, hollandaise, pommes paille et légumes printaniers 31,00 €

Filet d'omble chevalier, sauce à l'oseille, gnocchis et blettes 33,00 €

Quasi de veau gratiné Mornay, crémeux de petits pois, conchiglioni et jus de veau à l'estragon 33,00 €

Caille des Vosges en médaillon farcie aux fruits secs et cuisses, fricassée de lentilles aux épices et son jus 34,00 €

Tartare de bœuf charolais coupé au couteau, frites, salade verte 24,00 €

La pièce de bœuf Royal de Bourbon, frites, salade verte

Faux-filet 39,00 €

Entrecôte 43,00 €

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 €
Tartelette aux fraises mousse au fromage blanc	13,00 €
Paris-Brest, praliné cacahuète	13,00 €
Mille-feuille vanille et caramel	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 : sorbet cerise, glace vanille, griottines de Fougerolles, chantilly	9,00 €
Coupe colonel : sorbet citron, Vodka	9,00 €
Nos Parfums :	
Chocolat noir, café, vanille, abricot, cerise, citron vert, coco, pistache	
1 boule	3,00 €
2 boules	5,50 €
3 boules	8,00 €
Chantilly	+ 0,50 €

Prix TTC service compris