

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 €

Poire pochée dans un sirop vanillé et son sorbet, biscuit aux noix, émulsion miel

ou

Entremet pistache, confit de framboises

Les petits gourmands

“ moins de 12 ans “

16,00 euros

Filet d'églefin pané, sauce tartare, frites, salade

ou

Tagliatelles 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 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 €
Tataki de thon blanc aux graines, vinaigrette de tomates et oignons roses, salade croquante de sucrose	29,00 €
La pêche française du moment, sauce tomate et crème parmesan, poivrons confits, tomates cerises au basilic	31,00 €
Tartare de bœuf charolais coupé au couteau, frites, salade verte	24,00 €
Vol au vent, champignons de Paris, ris de veau, quenelle de volaille	28,00 €
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 €
Poire pochée dans un sirop vanillé et son sorbet, biscuit aux noix, émulsion miel	13,00 €
Entremet pistache, confit de framboises	13,00 €
Profiterole au chocolat, glace vanille	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