Menu 1802

50,00 euros

Croustillant de butternut, vinaigrette au comté et noisettes

ou

Champignon Portobello, saucisse de Morteau et coulis de morilles

La pêche française du moment, crème de moules, fondue de poireaux, pommes dauphines

ou

Joue de bœuf braisée au vin blanc, mousseline de céleri

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

Croustillant de butternut, vinaigrette au comté et noisettes	16,00 €
Champignon Portobello, saucisse de Morteau et coulis de morilles	16,00 €
Pâté en croûte "tout cochon" aux champignons, pickles de figues	18,00 €

Les plats

L'assiette du maraîcher	24,00 €
Rigatoni bisque de crustacés et poulpe grillé	22,00 €
La pêche française du moment, crème de moules, fondue de poireaux, pommes dauphines	31,00 €
Filet d'omble chevalier, sauce au vinaigre de Xérès, polenta à la courge de Mantoue	33,00 €
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 €
Joue de bœuf braisée au vin blanc, mousseline de céleri	31,00 €
Entrecôte charolaise, 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 Crémerie 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 de Sicile, passion, pistache, rhum-raisin

1 boule	3,00 €
2 boules	5,50 €
3 boules	8,00 €
Chantilly	+ 1,00 €

Prix TTC service compris