

M E N U

| | |
|-----------------------------------|------|
| Entrée - Plat | 27 € |
| Plat - Dessert | 26 € |
| Entrée - Plat - Dessert | 32 € |
| Plat - Fromage - Dessert | 30 € |
| Entrée - Plat - Fromage - Dessert | 36 € |
| Menu Enfant (jusqu'à 10 ans) | 12 € |

E N T R É E S

FOIE GRAS (+3€)

Compotée Cerise Amarena Oignons / Toasts

FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS

Mangue / Figs / Magret Séché Maison / Mesclun de Salade

ŒUF DE FERME POCHÉ FAÇON MEURETTE

Sauce Vin Rouge / Pancetta / Champignons / Oignons

MOUSSELINE DE CAROTTES AUX PÉTONCLES

Champignons / Noix / Noisettes

PLATS

FILET DE BAR (+3€)

Jus Corsé / Potimarron / Risotto Ricotta et Pousses d'Épinards

CABILLAUD & GAMBAS

Bouillon Parfumé / Légumes d'Hiver Rôtis aux Épices / Aioli

MAGRET DE CANARD FERMIER

Miel d'Épices / Embeurrée de Pommes de Terre / Légumes Frais

FILET DE BŒUF DE RACE PARTHENAISE (+3€)

Croûte aux Herbes / Pommes Grenailles / Légumes Frais

SOURIS D'AGNEAU

Jus au Thym / Embeurrée de Pommes de Terre / Légumes Frais

DESSERTS

FROMAGES AFFINÉS

BRIOCHE PERDUE

Crème Glacée Confiture de Lait / Caramel Fleur de Sel

TIRAMISU ANANAS / PASSION

MI-CUIT AU CHOCOLAT NOIR

Crème Glacée Fève de Tonka / Meringues à la Noix de Coco

POMME FAÇON TATIN AU SIROP D'ÉRABLE

Crème Glacée Vanille / Brisures de Cacahuètes