



Menu découverte

Mise en bouche

*Terrine du Chef Maison,
Crème de cornichons, pickles d'oignons rouges
Et jeunes pousses d'épinard*

Ou

*Entremet au fromage frais
Menthe du Jardin et légumes de saison
Sur son coulis de tomates aux aromates*

*L'Incontournable Civet de Joue de Porc
Revisité par le Chef
Gnocchis Maison, carottes glacées
Et rouelles d'oignons frits*

Ou

*Filet de poisson selon arrivage
Velouté de petits poids au fumet de poisson
Ravioles de chèvre et légumes de saison*

Plateau de Fromages

*Dessert Maison au choix
(A choisir en début de repas)*

Menu à 24 €

*" La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain
Que la découverte d'une étoile. "*



Menu Plaisir

Mise en bouche

*Cassolette d'escargots,
En croute de Noisette,
Crème de Roquefort et Brioche Maison*

Ou

*Cannelloni de courgettes farci au saumon
Sur un sablé au parmesan,
Et pesto frais*

Médailon de Veau

*Sauté au beurre en croute de sésame grillé,
Jus corsé au poivre noir de Tellicherry,
Pommes de terre croustillantes et légumes de saison*

Ou

*Filet de Loup poêlé à l'huile d'olive
Légumes de saison croquants
Agrémentés du célèbre Aioli fait Maison*

Plateau de Fromages

*Dessert Maison au choix
(A choisir en début de repas)*

Menu à 34 €

*" Le plaisir de manger est le seul qui,
Pris avec modération, ne soit pas suivi de fatigue. "*



Menu Gourmet

Mise en bouche

*Foie Gras cuit au torchon,
Pain d'épices à la farine de maïs et graines de tournesol,
Chutney de pêche épicé au vinaigre balsamique*

*Noix de Saint Jacques snackées
Fumet de poisson coraillé truffé,
Et pousses d'épinard*

Pause fraîcheur

*Filet de bœuf sauce morilles
Ecrasé de pomme de terre truffé au foie gras
Et légumes de saison*

Ou

*Filet de Turbot
Sur son riz noir,
Crème de fenouil et émulsion à l'aneth*

Plateau de Fromages

*Dessert Maison au choix
(A choisir en début de repas)*

Menu à 52€

*Le vrai gourmet est celui qui
Se détecte d'une tartine de beurre comme d'un homard grillé,
Si le beurre est fin et le pain bien pétri "*





Nos entrées

Terrine du Chef Maison,	14€
<i>Crème de cornichons, pickles d'oignons rouges et pousses d'épinard</i>	
Entremet au fromage frais	14€
<i>Menthe du Jardin et légumes de saison Sur son coulis de tomates</i>	
Cassolette d'escargots,	17€
<i>En croute de Noisette, Crème de Roquefort et brioche Maison</i>	
Cannelloni de courgette farcie au saumon	17€
<i>Sur un sablé au parmesan et pesto frais</i>	
Foie Gras cuit au torchon,	20€
<i>Pain d'épices, Chutney de pêche au vinaigre balsamique</i>	
Noix de Saint Jacques snackées	20€
<i>Fumet de poisson coraillé, Truffes râpées et pousses d'épinard</i>	

Nos plats

L'Incontournable Civet de Joue de Porc Revisité par le Chef	16 €
<i>Gnocchis Maison, carottes glacées et rouelles d'oignons frits</i>	
Filet de poisson selon arrivage	16 €
<i>Velouté de petits poids au fumet de poisson Ravioles de chèvre et légumes</i>	
Médailillon de Veau	19€
<i>En croute de sésame grillé, Jus corsé au poivre noir de Tellichery,</i>	
<i>Pomme de terre croustillantes et légumes de saison</i>	
Filet de Loup poêlé à l'huile d'olive	19€
<i>Légumes de saison croquants agrémentés du célèbre Aioli fait Maison</i>	
Filet de bœuf sauce morilles	26€
<i>Ecrasé de pomme de terre truffé au foie gras et légumes de saison</i>	
Filet de Turbot	26€
<i>Sur son riz noir crème de fenouil et émulsion à l'aneth</i>	





Nos Gnocchis et Tagliatelles Maison

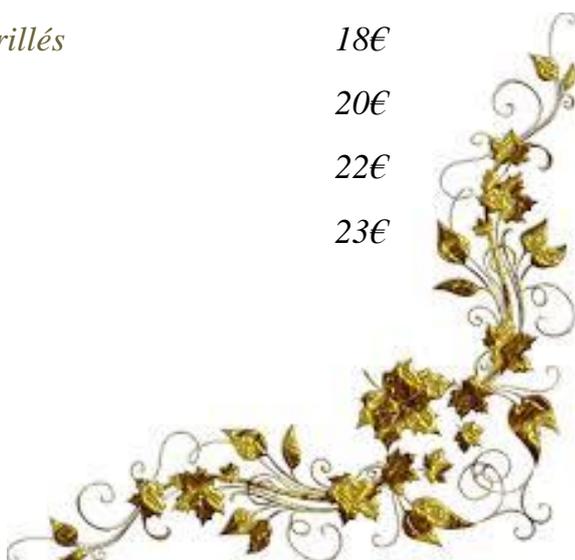
<i>Gnocchis / Tagliatelles - Au beurre</i>	9€
<i>Gnocchis / Tagliatelles - Sauce tomate maison</i>	10€
<i>Gnocchis / Tagliatelles - Sauce civet</i>	11€
<i>Gnocchis / Tagliatelles - Au pesto et copeaux de parmesan</i>	12€
<i>Gnocchis / Tagliatelles - Sauce Roquefort</i>	15€
<i>Gnocchis / Tagliatelles - Sauce Morilles</i>	17€
<i>Gnocchis / Tagliatelles - Sauce foie gras</i>	18€

Nos Raviolis Daube Maison

<i>Raviolis à la daube - Au beurre</i>	12€
<i>Raviolis à la daube - Sauce civet</i>	14€
<i>Raviolis à la daube - Sauce Morilles</i>	20€

Nos Ravioles de Chèvre Maison

<i>Ravioles de chèvre - Au beurre</i>	14€
<i>Ravioles de chèvre - Au pesto et copeaux de parmesan</i>	17€
<i>Ravioles de chèvre - Au miel de Brenon et amandes grillés</i>	18€
<i>Ravioles de chèvre - Sauce Roquefort</i>	20€
<i>Ravioles de chèvre - Sauce Morilles</i>	22€
<i>Ravioles de chèvre - Sauce foie gras</i>	23€





Carte des Desserts

Nos Desserts Maison :

<i>Nougat Glacé</i>	7.5€
<i>Tarte à l'abricot</i>	7.5€
<i>Salade de fruit</i>	7.5€
<i>Dôme au Chocolat et Cœur Coulis de Framboise</i>	7.5€
<i>Verrine du Lachens, Fromage blanc, Crème de marron et Spéculos</i>	7.5€

Café Gourmand – 2.5€ en supplément dans les menus 10€

Nos Coupes Glacées :

Coupe 2 Boules 4€00
(Chocolat, vanille, café, noisette, rhum-raisin, menthe, cassis, citron vert, mandarine, poire, pomme, framboise)

Coupes sans alcool 1€50 en supplément dans les menus

Café Liégeois - 3 Boules Café, Espresso, Chantilly
9.0€

Chocolat Liégeois - 3 Boules Chocolat, Chocolat fondu, Chantilly 9.0€

Dame Blanche - 3 Boules Vanille, Chocolat fondu, Chantilly 9.0€

La Spéciale Chef - 3 Boules Vanille, Nutella, Chantilly 9.0€

Coupe Provençale - Mandarine, Citron, Framboise, Coulis, Chantilly 9.0€

Coupes avec alcool 3€80 en supplément dans les menus

Colonel - 3 Boules Citron Vert, Vodka 11.0€

Iceberg - 3 Boules Menthe, Get 27 11.0€

Normande - 3 Boules Pomme, Calvados 11.0€

Williamine - 3 Boules Poire, Alcool de Poire 11.0€

