



# Menu Découverte

## **La Terrine Maison**

*Toast de pain aux céréales, terrine de porc,  
Confit d'oignon au romarin et disque de cornichon  
Brin de romarin frit et gelé de pain toasté*

*Ou*

## **La Panacotta**

*Panacotta à la menthe du jardin,  
Coulis de tomates et concombres en vinaigrette  
Accompagnée d'une salade de mâche et tomates cerises séchées*

\*\*\*\*\*

## **L'Incontournable Civet de Joue de Porc**

*Gnocchis Maison, carottes glacées et oignons grelots  
Rouelles d'oignons frits*

*Ou*

## **Le Poivron Jaune**

*Poivron jaune farci au fromage de brebis, aubergines,  
Tomates cerises séchées et pignons torréfiés  
Sur une crème de courgettes et huile d'olive*

\*\*\*\*\*

## **Plateau de Fromages**

\*\*\*\*\*

## **Dessert Maison au choix**

*(A choisir en début de repas)*

*Menu à 24€*

*" Découvrons et redécouvrons, l'art de la cuisine est infini... "*





# Menu Plaisir

## **Mise en bouche**

\*\*\*\*\*

### **Les Ravioles de Chèvre**

*Ravioles revenus dans une crème de courgette,  
Accompagnées de Saumon Gravlax,  
Brins d'aneth congelés, pignons et baies de goji torrifiées, poudre d'oignon frits*

*Ou*

### **Les Escargots**

*Poêlés au beurre persillé, lard de Colonnata,  
Pain perdu au maïs et gousses d'ail confite  
Jus de persil et feuilles de roquettes*

\*\*\*\*\*

### **La Dorade**

*Cuite à l'huile d'olive,  
Ecrasé de pomme de terre à l'orange,  
Asperges fondantes et légume glacées, Jus aux agrumes*

*Ou*

### **Le Bœuf**

*Pavé de bœuf et sauce poivre vert,  
Asperges rôties emmental Suisse et pancetta,  
frites de polenta*

\*\*\*\*\*

### **Plateau de Fromages**

\*\*\*\*\*

### **Dessert Maison au choix**

*(A choisir en début de repas)*

*Menu à 36 €*

*" Le plaisir de manger est un cadeau que la vie nous a offert,  
Régalons-nous ! "*





# *Menu Degustation*

## *Mise en bouche*

\*\*\*\*\*

## *Le Homard*

*Mousseline de homard et tourteau  
Dans un rouleau de courgettes jaunes, lamelles de pommes  
Bouillon de légumes et gelée de bisque*

\*\*\*\*\*

## *Les ravioles du Chef*

*Pâte à la sarriette et farce au fromage de vache de la ferme de l'Escaillon  
Tranches de magret séché et dés de foie gras poêlé  
Tomates séchées et jus de canard au poivre fumé*

\*\*\*\*\*

## *Pause fraîcheur*

\*\*\*\*\*

## *Le filet de Veau*

*Filet de veau et gelée de cognac dans une Bisque de Homard  
Polenta crémeuse, asperges fondantes et carotte glacée*

*Ou*

## *Choix libre de plat à la carte*

\*\*\*\*\*

## *Plateau de Fromages*

\*\*\*\*\*

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

*Menu à 54€*

*« Les papilles sont en éveil ?*

*La dégustation peut commencer ! «*





## *Nos entrées*

***La Terrine Maison*** 15€

*Toast de pain aux céréales, terrine de porc, confit d'oignons au romarin  
Et disque de cornichon. Brins de romarin frits et gelée de pain toasté*

***La Panacotta*** 15€

*Panacotta à la menthe du jardin, coulis de tomates et concombres en vinaigrette  
Accompagnée d'une salade de mache et tomates cerises séchées*

***Les Ravioles de Chèvre*** 21€

*Ravioles revenus dans une crème de courgette, accompagnées de Saumon  
Gravlax, brins d'aneth congelés, pignons et baies de goji torrifiées*

***Les Escargots*** 19€

*Poêlés au beurre persillé, lard de Colonnata, pain perdu au maïs  
Et gousses d'ail confites, jus de persil et feuilles de roquettes*

***Le Homard*** 26€

*Mousseline de homard et tourteau dans un rouleau de courgettes jaunes,  
Lamelles de pommes, bouillon de légumes et gelée de bisque*

***Les Ravioles du Chef*** 22€

*Pâte à la sarriette et farce au fromage de vache, tranches de magret séché et dés  
de foie gras poêlé, tomates séchées et jus de canard au poivre fumé*

## *Nos plats*

***L'Incontournable Civet de Joue de Porc Revisité par le Chef*** 17 €

*Gnocchis Maison, carottes glacées, oignons grelots et rouelles d'oignons frits*

***Le Poivron Jaune*** 17 €

*Poivron jaune farci au fromage de brebis, aubergines, tomates cerises séchées  
Et pignons torrifiés sur une crème de courgettes et huile d'olive*

***La Dorade*** 21€

*Cuite à l'huile d'olive, écrasé de pomme de terre à l'orange, Asperges fondantes  
et légume glacées, jus aux agrumes*

***Le bœuf*** 20€

*Pavé de bœuf et sauce poivre vert, Asperges rôties, emmental Suisse et pancetta,  
frites de polenta*

***Le Filet de Veau*** 28€

*Filet de veau et gelée de cognac dans une Bisque de Homard, Polenta crémeuse,  
asperges fondantes et carotte glacée*





## *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 poivre vert</i>	17€
<i>Gnocchis / Tagliatelles - Jus de canard au poivre fumé</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 poivre vert</i>	19€

## *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 Georges Huet et amandes grillés</i>	18€
<i>Ravioles de chèvre - Sauce poivre vert</i>	20€
<i>Ravioles de chèvre - Jus de canard au poivre fumé</i>	22€
<i>Ravioles de chèvre - Sauce foie gras</i>	23€





## *Dessert Maison*

<i>Entremet au chocolat</i>	7.5€
<i>Bavarois à la framboise</i>	7.5€
<i>Cheesecake citron vert et spéculoos maison</i>	7.5 €
<i>Salade de fruit</i>	7.5€
<i>Café Gourmand – 2.5€ en supplément dans les menus</i>	10€

## *Menu enfant*

12 € / - 12 Ans

*Sirop*

*Assiette de Saucisson*

*Steak haché ou Poulet ou Jambon Blanc*

*Avec*

*Frites ou Tagliatelles au beurre ou Gnocchis au beurre*

*Coupe de Glace 2 boules (Chocolat, vanille, framboise)*

