

Menu “ Détente ”

Entrée, plat ou Plat, dessert

39 €

Menu “ Plaisir ”

Entrée, plat, fromages ou dessert

45 €

Saveurs d'ici & d'ailleurs à l'apéritif

Mise en bouche

Entrées

Œuf mollet croustillant | asperge blanche de région |
coulis cresson de fontaine | huile de pistache

Langue de veau en feuille à feuille | foie gras poêlé |
crémeux de choux fleur | salade d'herbe noisette | jus
balsamique

Saumon gravlax | glace moutarde | pickles d'oignon rouge
et choux fleur | betteraves Chioggia | grenade | pate de
citron

Plats

Poisson de pêche du moment | poireau « confit » et boucané | coques | crémeux brocolis | beurre de bergamote

Épaule d'agneau confite 24 heures | mousseline de céleri | pressé de céleri pomme de terre | jus d'agneau à la cardamome noire

Quasi de veau basse température puis grillé | carotte de région en déclinaison | épinard jeune pouce gingembre | jus de veau perlé au Satay

Fromages

Chariot de fromages d'ici et d'ailleurs,
(en supplément du dessert 9 €)

Desserts

Pamplemousse | sorbet citron vert coriandre | crémeux citron | meringue

Finger chocolat marron | crémeux chocolat | sorbet clémentine

Pomme de région confite au caramel et vanille de l'île rouge | sabayon au cidre | glace au lait fermier vanillé

Mignardises

Menu “Enfant” 18 € (- 12 ans)

Sur demande

*Ceci est une carte courte qui est totalement renouvelée
chaque mois*

*Nous proposons une cuisine entièrement réalisée sur place
et composée uniquement de produit frais.*

*Ainsi en cas de problème d’approvisionnement nous vous
informerons des modifications susceptibles d’être
apportées.*

Les prix s’entendent en euros, prix net, service compris.