



Le Menu Carte

(Entrée + Plat + dessert) 31 € le Midi et 41 € le Soir
(Entrée + Plat ou Plat + dessert) 26 € le Midi et 36 € le Soir

Si vous souhaitez un dessert, merci de le commander en début de repas

Les Entrées

(avec * sont majorés de 3 € au MENU et ne sont sujet à aucune remise)

Velouté de Courges aux Eclats de Marrons grillés, Vieux Comté

*Foie gras de Canard Mi-cuit, Cœur de Figue et Brioche grillée

Poêlon d'Escargots de Bourgogne, Beurre persillé

Cœur de Saumon mariné Façon Gravlax, Crème montée à la Fleur d'Oranger

(Entrée Végétarienne) :

(Tarte Fine de St-Maure cendré aux Epinards frais et Confits d'Oignons)

Terrine de Sanglier Forestière, Compotée d'Oignons au Vin rouge

L'Œuf mollet à la Florentine

*Poêlée de Girolles fraîches en Persillade

Aïoli de Tourteaux, Pommes de Terre écrasées aux Amandes



T VA 20 % ET 10 % COMPRIS

(Cuisine entièrement faite Maison à partir de Produits bruts élaborés sur place)



Les Plats

(avec * sont majorés de 7 € au MENU et ne sont sujet à aucune remise)

*Coquilles St-Jacques rôties au Cidre et sa Julienne de Légumes et Pink Lady

Saumon Ecossais Label Rouge Plancha, Crémeux de Lentilles Corail

Filet de Dorade Royale, Sauce Vierge et Mousseline de Pomme de Terre et Brocolis

Ravioles farcies aux Cèpes, Epinards frais et Emulsion forestière

Selle d'Agneau du Limousin en basse Température, Jus aux Algues
et Panais

*Côte de Veau poêlée aux Pleurotes fraîches et Purée de Navets Pommes de Terre

Onglet de Bœuf Angus, sauce Bordelaise et Pommes sautées

Magret de Canard rôti aux Cerises Amarena, Purée de Courge

*Feuilleté de Ris de Veau Français, Sauce Morilles et Epinards frais

Les Desserts

(avec * sont majorés de 5 € au Menu et ne sont sujet à aucune remise)

Poire au Chocolat Caramélia, Sorbet Poire et Madeleines

Eclair craquelée, Façon Paris-Brest

La Pomme Normande entière Façon Tatin

Crème Brûlée Flambée à la Bergamote

*Coupe Courtine Sorbets (Citron, Cassis et Mangue) et
Fruits Frais arrosés au Champagne

Notre sélection de Fromages

Coulant au Chocolat Nyangbo, Glace Vanille de Madagascar

Cheese Cake au Citron

(Les entrées, plats et desserts (hors supplément *) consommés seuls à la carte, seront facturés respectivement 15, 28 et 13 €)