

Notre Carte



* Nos Entrées

<i>Rillettes "terre et mer" au chorizo doux et maquereaux, toasts de pain grillé</i>	19.00€
<i>Soupe à l'oignon et son gratiné au Comté, petits croûtons</i>	17.00€
<i>Marbré de foie de volaille et artichauts, gressins au sésame, compotée de figues</i>	21.00€
<i>Terrine de foie gras de canard, chutney de pommes et toasts de pain d'épices maison</i>	28.00€
<i>Tartare de saumon et lieu, crème de citron yuzu et coulis mangue</i>	25.00€

* Nos Plats

<i>Tête de veau sauce gribiche et ses légumes d'hiver</i>	24.00€
<i>Chou-fleur rôti et fine purée crémeuse, noisettes torréfiées, sauce Chimichurri</i>	18.00€
<i>Filet de truite de Fervaques, étuvée de chou vert, et crème ciboulette</i>	21.00€
<i>Filet de bœuf, poêlée de champignons des bois, sauce poivrée</i>	32.00€
<i>Noix de St Jacques, fondue de poireaux, et beurre safrané</i>	27.00€

* Nos Desserts

<i>Le plateau de fromages</i>	11.00€
<i>La mousse au chocolat noir, tuile au grué cacao, et spongecake chocolat</i>	11.00€
<i>Délice crémeux à la poire, biscuit moelleux à l'amande, et sauce caramel</i>	11.00€
<i>Quinoa au lait vanillé, salade d'agrumes au sirop, parfum d'Orient</i>	11.00€
<i>Moelleux tout chocolat, son cœur coulant et son sorbet fruit de la passion</i>	11.00€
<i>Pavlova à la châtaigne et coing poché, meringue, crème mascarpone et sauce chocolat</i>	11.00€

Nos viandes sont d'origines française et européenne, prix net et service compris.