

LA CARTE

Elle Cède constamment à la Fraîcheur,

Une cuisine de saison pour une cuisine maison

*il est préférable de nous prévenir lors de votre réservation,
de vos éventuelles restrictions alimentaires (allergies, régimes particuliers ...)*
Dans une démarche de qualité je remercie nos fournisseurs pour la confiance
et l'inspiration qu'ils nous procurent au fil des saisons

ENTREES

Detox d'Après Fêtes

Morteau & Légumes du Bouillon Préparés au Couteau / Cerfeuil en Sommitée / Sandwich Comté Truffe

No Name

Huitre Juste Raidie / Crabes Comme une Rémoulade / Mousse de Thé / Perles de Hareng / Ciboulettes

Foie Gras Maison

Cuit et Arrosé à l'Hydromel / Topinambour Vanille / Pain aux 2 Farines d'un Meilleur Ouvrier de France

PLATS

Ras le Bol

Consommé Clair de Champignons Infusion aux Epices / Quelques Légumes / Oignons Vert / Veau & Foie Gras

La Tradition en Cuisine

Paleron Confit en Cocotte au Jus / Polenta Extraction de Graines Grillées / Romaine à Cru / Fèves Tonka

Saint Jacques

Noix Saisies en Viennoise / Topinambour / Truffe en Petite Touche / Jus Réduit au Suc de Porto

Cabillaud Pré-Salé

Pavé de Cabillaud Rôti / Condiments Pomme Royal Gala au Xères / Graine Cumin / Petit Jus Corsé / Feuille Brulée

FROMAGES

Gouda Vieux 1000 jours et Plus chaque Jour

Pequillos Grillé au Feu de Bois et Fromage de Brebis

DESSERTS

Ananas Victoria

Ananas Victoria / Mousse Noix de Coco / Meringues / Sorbet aux Fruits / Rafraîchi par une Note Citron Vert

Sur la Route du Chocolat " Road Trip "

Sauce Chocolat Noir 64% / Mousse Légère Bas-Armagnac / Glace au Café / Pois Chiche Grillées

Promu Amiral

Comme une Glace Colonel

Café Gourmands & Gourmandes

ou Thé + Petites Douceurs

■ Le restaurant n'accepte plus les règlements par chèque

■ Pour la tranquillité de chacun, merci de garder vos portables en mode silencieux

..... MENUS "PLEINS D'ENVIES"

Dernière prise de Commande 13H45 et 21H15

Disponible midi et soir, nos menus sont mises à jour régulièrement, pour respecter au maximum les saisons.

Il se décline également en menu 4 ou 5 services et dégustation autour de 8 services issus des plats de la carte, ou de nos créations, et des plus beaux produits du moment

Pour vous permettre de profiter au mieux de notre cuisine.

MENU 4 PLATS 38€

AMUSES BOUCHES

ENTREE

PLAT

DESSERT

MENU 5 PLATS 44€

AMUSES BOUCHES

ENTREE

PLAT

FROMAGE

DESSERT

MENU 7 PLATS 58€

AMUSES BOUCHES

ENTREE

POISSON

VIANDE.....

FROMAGE.....

PRE DESSERT.....

DESSERT

■ Le restaurant n'accepte plus les règlements par chèque

■ Pour la tranquillité de chacun, merci de garder vos portables en mode silencieux

Inspiration du Marché au Déjeuner

Chaque midi nous vous proposons notre menu déjeuner
que nous pouvons vous servir en 1 heure si vous le souhaitez.
Suivant notre inspiration, il voyage entre esprit classique,
cuisine bistronomique ou fusion.
Une cuisine de saison pour une cuisine maison

Proposé du Mardi au Vendredi le Midi Uniquement
Hors Week-end & Jours Fériés

Entrée du Jour + Plat du Jour + Dessert du jour

P'TIT GASTRONOME (moins de 10 ans)
Pour les Enfants Servi le Midi Uniquement

1 Jus d'Orange + 1 Plat Enfant + 1Dessert

- Le restaurant n'accepte plus les règlements par chèque
- Pour la tranquillité de chacun, merci de garder vos portables en mode silencieux