

# LA CARTE

**Elle Flirte avec la Saison et Cède constamment à la Fraîcheur**

nous avons ainsi restreint la carte du restaurant, elle est recomposée en fonction du marché.

Les plats traditionnels, canailles, saveurs plus exotiques se côtoient, et sont mis à l'honneur à notre table.

A la lecture de notre carte, elle aura très certainement évolué voir totalement changer. Dans une démarche de qualité, je remercie nos fournisseurs pour la confiance et l'inspiration qu'ils nous procurent au fil des saisons

## POUR COMMENCER

### **Champignons de L'Automne**

Champignons en Fricassé Nouvelle " Ere " / Ails & Persils / Emulsion Poires Pimentées

### **No Name de Légumes**

Haricots Verts Extra Fins / Barigoule d'Estragons / Noisettes Grillées / Condiments

### **Foie Gras Maison** ..... (5€ supplt)

Foie Gras Cuit Ballotine / Houmos / Glace au Cèpes / Pain Maison aux Figue et Noix

## LES PLAISIRS SALES

### **Anchaud de Cochon**

Poitrine Fondante / Carotte au Beurre / Compote de Fruits Exotiques / Oignons Fermantés

### **Grand Classique en Cuisine**

Rognon & Ris au Sautoir / Brocolis / Jus Classique Crémé / Pomme de Terre Soufflée

### **Dorade Royale** " Elevage "

Filet Cuit sur Peau Croustillante / Coco Paimpol dans un Bouillon Herbacé / Huile d'Olive Bio

### **Turbot** " en Filet "

Turbot Cuit Vapeur / Céleri Racine / Jus Ravigoté Concombre Epices aux Herbes

## FROMAGES

**Vieux Comté 24 Mois et Plus** chaque Jour

**Pequillos Grillé au Feu de Bois** et Fromage de Brebis

## LES GOURMANDISES SUCREES

### **Gourmandise Ô Chocolat**

Ganache Chocolat au 64% / Glace Vanille 2 Gousses / Tuile de Cacao Caramel / Crème Battu au Miel

### **Crème & Châtiment**

Fraises du Pays / Crème Légère / Guacamole d'Avocat / Sorbet Fraise Menthe Fraîche

### **Promu Général**

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**

( Sauf Rouge Cerise 13H30 et 21h00 )

“

Nos Menus sont proposés avec Petites Bouchées d'Accueil, Amuse Bouche

**Découvrez Nos Menus en 3, 4, 7 Plats  
Créations ou Issus Des Plats de Notre Carte  
Et Notre Menu Végétarien ou Végan**

( Au Choix Entree, Poisson ou Viande , Fromage ou Dessert ) .....	<b>38€</b>
( Au Choix Entree, Poisson ou Viande , Fromage et Dessert ) .....	<b>42€</b>
( 2 Entrees, 2 Plats , Fromage, 2 Desserts en petites portions) .....	<b>56€</b>

## INSPIRATION DU MARCHE AU DEJEUNER

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

Plat du Jour + Dessert du Jour .....	<b>23 €uros</b>
Entrée du Jour + Plat du Jour + Dessert du jour .....	<b>26 €uros</b>

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

**1 Jus d'Orange + 1 Plat Enfant + Glace (2 Boules) .....15,00 €uros**

■ Le restaurant n'accepte plus les règlements par chèque

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