

NOTRE CARTE « FAIT MAISON »

ENTRÉES

- Pressé de pot-au-feu charolais au foie gras et artichaut, condiment aigre doux 18 €
Charolais terrine with foie gras and artichoke, sweet and sour condiment
- Bavarois de petits pois et sardine à la feta en gelée de pomelos, sablé au parmesan, coulis de roquette 18 €
Pea and sardine bavarian with feta, pomelo jelly, parmesan shortbread
- Royale de langoustine et sot-l'y-laisse de volaille 25 €
aux asperges vertes, sauce morilles au Petit Chablis
Lagoustine royal and poultry with green asparagus, morel sauce with Petit chablis
- Foie gras de canard mi-cuit, chutney échalotes confites 25 €
Duck foie gras, candied shallots chutney

POISSONS

- Filet de merlu en croûte d'ail des ours, râpée de pommes de terre au fenouil, sauce onctueuse à la moelle de brocoli 26 €
Hake fillet in wild garlic crust, grated potatoes with fenel, creamy broccoli sauce
- Filet de bar rôti sur la peau, riz noir vénéré aux coques et palourdes, sabayon au piment doux piquillos, jus de coquillages crémé 34 €
Sea bass fillet roasted on the skin, black rice with shellfish, sweet piquillo peppers with cream juice
- Risotto noir vénéré aux coquillages 24 €
Black risotto with shellfish

VIANDES

Quasi de veau rôti aux aromates, variation de carottes, raviole d'épinards
aux pruneaux d'Agen et pignons de pin, jus parfumé à la sauge 26 €

*Rostead Veal with herbs, carrot variation, spinach ravioli
with Agen prunes and pine nuts, sage juice*

Agneau en deux façons, le filet en croûte de fèves
et l'épaule effilochée en feuille de chou, légumes printaniers, jus au romarin 34 €

*Lamb in two ways, the fillet in a bean crust and the shoulder in cabbage leaves,
spring vegetables, rosemary juice*

Entrecôte charolaise 400 g, frites maison 35 €

Charolais steak 400 g, homemade fries

FROMAGES

Assiette de fromages secs 9,00 €

Fromage blanc fermier (*GAEC Lapray, Martigny le Comte*) 5,50 €



LES DESSERTS AU CHOIX « FAIT MAISON »

9€

Dôme vanille au citron kalamansi, biscuit moelleux au confit de mangue

Vanilla dome with kalamansi lemon, soft biscuit with mango confit

Parfait glacé verveine et pistache, sablé breton, gel de cassis

Verbena and pistachio iced parfait, Breton shortbread, blackcurrant gel

Entremets façon tiramisu à la fraise, coulis de rhubarbe

Strawberry tiramisu desserts, rhubarb coulis

Tarte noisette / chocolat / caramel

Hazelnut / chocolate / caramel tart

NOS COUPES

Glaces : vanille, fraise, chocolat, pistache, caramel beurre salé,

Rhum raisin, café, coco

Sorbets : cassis, citron, fruits de la passion, framboise

3 boules	6,50 €
2 boules	4,50 €
1 boule	2,50 €

MENU ENFANT (- 12ANS)

Plat + fromage ou dessert selon produits frais	12 €
--	------

MENU « LA RECONCE »

Entrée, plat au choix, dessert 52 €

Entrée, poisson, viande, dessert 62 €

Mise en bouche

Royale de langoustine et sot-l'y-laisse de volaille
aux asperges vertes, sauce morilles au Petit Chablis

Filet de bar rôti sur la peau,
riz noir vénéré aux coques et palourdes,
sabayon au piment doux piquillos, jus de coquillages crémé

et/ou

Agneau en deux façons,
le filet en croûte de fèves et l'épaule effilochée en feuille de choux
légumes printaniers, jus au romarin

Notre sélection de fromages
supp 5,50 euros

Nos desserts aux choix à la carte

MENU « AU FIL DES SAISONS »

Entrée, plat, dessert 38 €

Mise en bouche

Pressé de pot-au-feu charolais au foie gras et artichaut,
condiment aigre doux, salade de jeunes pousses

ou

Bavarois de petits pois et sardine à la feta en gelée de pomelos,
sablé au parmesan, coulis de roquette

—

Filet de merlu en croûte d'ail des ours, râpée de pommes de terre
au fenouil, sauce onctueuse à la moelle de brocoli

ou

Quasi de veau rôti aux aromates, variation de carottes,
raviole d'épinards aux pruneaux d'Agen et pignons de pin,
jus parfumé à la sauge

—

Notre sélection de fromages
supp 5,50 euros

—

Nos desserts aux choix à la carte