

## NOTRE CARTE « FAIT MAISON »

### ENTRÉES

Pâté chaud de pintade fermière en feuille de chou frisé, jus émulsionné au lard 18 €  
*Farm-raised guinea fowl hot pie in kale leaves, emulsified bacon jus*

Nougat de brochet au haddock fumé, céleri branche, 18 €  
condiment pommes Granny Smith, salade de jeunes pousses, crumble de noisettes  
*Pike terrin with smoked haddock, celery, Granny Smith apple condiment, young shoot salad, hazelnut crumble*

Foie gras de canard mi-cuit aux figes, pain moelleux, gel au vinaigre de xérès 25 €  
*Semi-cooked duck foie gras with figs, soft bread, sherry vinegar gel*

Velouté de butternut 12 €  
*Butternut soup*

### POISSONS

Saint Jacques snackées au beurre demi-sel 30 €  
*Seared scallops in salted butter*

Pavé de lieu jaune au beurre d'agrumes, variation de butternut, 26 €  
chips de patate douce, jus mousseux orange - gingembre  
*Pollock with citrus butter, butternut variation, sweet potato chips, sparkling orange and ginger jus*

Omble chevalier rôti sur la peau, 34 €  
mousseline aux champignons en lamelle de betterave, fumet de cèpes crémé  
*Roasted Arctic char on the skin, Mushroom mousseline with beetroot slices, creamy porcini mushroom stock*

## VIANDES

Paleron de bœuf charolais confit, sabayon d'estragon, crémeux de panais,  
pommes de terre et poireaux fondants 26€

*Confit Charolais beef, tarragon sabayon, parsnip cream, melting potatoes and leeks*

Longe de veau en croûte d'amande, raviole de ris de veau caramélisé,  
jus tranché à l'écume de lard 34€

*Veal loin in an almond crust, caramelized sweetbread ravioli,  
sliced jus with bacon foam*

Entrecôte charolaise 350 g, frites maison 35€

*Charolais steak 350 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€

Coque chocolat noir, insert crème brûlée à la fève tonka

*Dark chocolate, tonka bean crème brûlée insert*

Entremets citron / myrtille / streusel vanille

*Lemon / blueberry / vanilla streusel dessert*

Parfait glacé rhum / mascarpone, gratiné de fruits d'automne

*Rum & mascarpone iced cream, autumn fruit gratin*

## 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	14€
--	-----