

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

Foie gras de canard mi-cuit aux figues, 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,
chips de patate douce, jus mousseux orange - gingembre 26 €
*Pollock with citrus butter, butternut variation, sweet potato chips,
sparkling orange and ginger jus*

Omble chevalier rôti sur la peau,
mousseline aux champignons en lamelle de betterave, fumet de cèpes crémé 34 €
*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€