

Variation Gourmande

(sauf le Dimanche et jours fériés)

Menu à 24,50 € (sans fromage)

Menu à 28 € (avec fromage)

Nos Entrées (à la carte 8,90 €)

Filets de Rouget Grondin rôtis au four, Taboulé aux agrumes et son beurre blanc

Fines tranches de Saucisse à la Châtaigne servies tièdes, salade de Courge Musquée à la Moutarde à l'ancienne, Mesclun

Nos Plats (à la carte 13,90 €)

Pavé de Lieu Jaune poêlé à l'huile d'olive, Mousseline de Panais et son fumet monté en persillade

Epaule de Cerf confite au Banyuls, Clafoutis de légumes de saison et son jus de cuisson réduit

Nos Fromages (à la carte 8,00 €)

Notre Chariot de Fromages affinés ... d'ici et d'ailleurs

Cromesquis de Livarot, sorbet Pomme / Calvados et son Mesclun

Nos Desserts (à la carte 7,50 €)

Tarte « Tatin » à l'Ananas, Glace vanille et sa crème Anglaise

Crème Brûlée « Maison » à la Vanille Bourbon

Viande origine : France

Prix Nets T.T.C. – service compris

Variation ... Au fil de l'eau

Menu à 28,50 € (sans fromage)

Menu à 32 € (avec fromage)

Nos Entrées (à la carte 12,90 €)

*Roulé de Saumon fumé, Ricotta Ail et Fines Herbes sur son Blinis et son bouquet de Mâche
Tête et Langue de Veau servies chaudes, fondue de Carotte et de Navet, sauce Gribiche*

Nos Plats (à la carte 16,90 €)

*Filet de Dorade Royale poêlé à l'huile d'olive, Rizotto de Boulgour et son velouté de Céleri Rave
Suprême de Pintade rôti « minute », Gratin Dauphinois et sa crème de Cèpes*

Nos Fromages (à la carte 8,00 €)

*Notre Chariot de Fromages affinés ... d'ici et d'ailleurs
Cromesquis de Livarot, sorbet Pomme / Calvados et son Mesclun*

Nos Desserts (à la carte 8,00 €)

*Déclinaison de Glaces et Sorbets, quelques fruits frais, coulis de fruits
Mousse Chocolat au lait, Clémentine confite, éclats de chocolat et son coulis Clémentine*

Variation Gastronomique : Entrée + poisson ou viande + dessert ⇒ 36,00 € Entrée + poisson ou viande + fromage + dessert ⇒ 39,50 €
Poisson + viande + fromage + dessert ⇒ 44,00 € Entrée + poisson + viande + fromage + dessert ⇒ 50,00 €

Nos Entrées (à la carte 15,50 €)

*Ballotin de Foie-Gras fait par nos soins, Chutney de pommes, Courge et Châtaigne et son acéto
Tartare de St-Jacques roulé en fine tranche de Bar fumé, Petits légumes croquants à l'huile d'olive et Balsamique blanc*

Nos Poissons (à la carte 22,00 €)

*Noix de Coquilles Saint-Jacques poêlées « minute », julienne de légumes et son beurre blanc au potiron
Pavé de Barbue rôti sur la peau, fondue de Poireaux et son velouté de pomme de terre*

Nos Viandes (à la carte 22,00 €)

*Demi-Pigeon rôti sur l'os, Mousseline de Butternut, Panais et Rutabaga sautés, jus réduit au poivre long de Java
Le Filet de Bœuf poêlé « minute », Courge Spaghetti braisée et sa poêlée de Grenailles et Girolles, jus réduit*

Nos Fromages (à la carte 8,00 €)

*Notre Chariot de Fromages affinés ... d'ici et d'ailleurs
Cromesquis de Livarot, sorbet Pomme / Calvados et son Mesclun*

Nos Desserts (à la carte 9,00 €)

*Douceur Poire-Caramel sur son croquant pailletine, crème légère Williamine et son coulis Caramel au beurre salé
Millefeuilles au crémeux Citron / Chocolat Noir, Citron confit et son coulis fruits rouges*

