

L'instant Gourmand

La Carte

élaborée par le Chef Nicolas Menut

Les entrées

Terrine de volaille, artichaut et pomme, vinaigrette à la moutarde ancienne	9,00€
Crème brûlée de céleri cru et cuit	10,00€
Oeuf mollet, fricassé de champignons, réduction vin rouge	11,00€
Carpaccio de saint-jacques, pickles d'oignon rouge	12,00€
Crème de cèpes	12,00€
Foie gras mi-cuit maison, réduction balsamique au piment d'Espelette	18,00€

Les plats

Filet mignon de porc, riz exotique, sauce tamarin	21,00€
Fausse darne de saumon, fondue de poireau au basilic, pistou	21,00€
Magret de canard, navets rôtis, ananas, caramel d'épices	25,00€
Saint-Jacques poêlées, crémeux de patate douce au gingembre et citron confit	27,00€
Ris de veau croustillant, champignons, crémeux de châtaignes, grenailles	28,00€

Les desserts

Poire pochée, glace nougat, sauce caramel	8,00€
Mille-feuille praliné	9,00€
Tartelette aux agrumes, crémeux yuzu	10,00€
Mi-cuit chocolat noir, glace vanille, tuile caramel	10,00€
Assiette de fromages affinés	9,00€
Café Gourmand	7,00€
Thé gourmand	8,00€

La formule du midi 21,50€

Du mardi au vendredi, hors jours fériés

Entrée/plat **ou** plat/dessert

À choisir parmi les 2 premières propositions de chaque liste

Le menu Enfant 14,50€

Boisson au choix

Fish and chips ou steak haché Frites

2 boules de Glace