La Carte

élaborée par le Chef Nicolas Menut

Les entrées

Panacotta de brebis, betteraves, noisettes, vinaigrette pourpre	10,00€
Nage froide de coquillage et minestrone au pistou	10,00€
Oeuf mollet, salade d'herbes, croûtons, vinaigrette à la moutarde ancienne	11,00€
Crème brûlée aux asperges et brisure de truffes, tuile de Parmesan	12,00€
Roulade de crêpes, tourteau et haddock, citron confit et aromates	14,00€
Foie gras mi-cuit maison, réduction balsamique au piment d'Espelette	18,00€

Les plats

Filet de canette, pommes caramélisées, betteraves rôties, gastrique aux épices	21,00€
Effeillé 2 poissons, crémeux orange carotte, huile au cumin	21,00€
Tigre qui pleure, wok de légumes sautées au soja et sésame	27,00€
Lotte rôtie, fricassée de légumes et persillade à l'ail des ours	29,00€
Salade de Gambas sautées, sauce nectarine, fraîcheur de fruits et légumes	26,00€

Les desserts

Crumble amande noisette, confit de rhubarbe et pommes	9,00€
Tartelette abricot, crémeux citron confit et basilic	10,00€
Pavlova aux fruits rouges, crème à la liqueur des fraises des bois	11,00€
Mi-cuit chocolat caramel au beurre salé, glace vanille, tuile caramel	10,00€
Assiette de fromages affinés	9,00€
Café ou Thé gourmand	8,00€

La formule du midi 22,50€

Du mardi au vendredi, hors jours fériés

Entrée/plat ou plat/dessert

À choisir parmi les **deux premières propositions** de chaque liste

Le menu Enfant 14,50€

Boisson au choix

Fish and chips ou steak haché Frites
2 boules de Glace