



Menu Semaine

19,90€

Du mercredi au vendredi midi

Non servi :

le week-end, les veilles et jours de fêtes



Entrée

Terrine de gibier aux pruneaux et chutney de figues

ou

Croustillant de reblochon aux poires sur salade

ou

Entrée du moment

Plat principal

Suggestion du moment

ou

Poisson du marché

Fromage ou dessert

Assiette de 3 fromages

ou

Crumble aux pommes et pépites de chocolat

ou

Brioche façon pain perdu et glace caramel

Tout plat changé au menu, sera compté à la carte.

Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.

Menu Découverte

31,90€

Entrée

Tête de veau sauce ravigote

ou

Crèmeux de butternut à l'huile de noisette
et foie gras chaud

ou

Petit pavé de thon juste poêlé au sésame et épices douces

Plat principal

Dos de cabillaud poêlé, sauce vierge

ou

Carré de sanglier aux marrons

ou

Onglet de bœuf à l'échalote, sauce Bordelaise

Fromages

Fromages provenant de nos régions

ou

Méli-mélo de salades

Desserts

Nous vous proposons de consulter notre carte.
Les desserts sont à commander en début de repas.

Tout plat changé au menu, sera compté à la carte.

Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir
certains jours assurer l'intégralité de nos plats.





Menu Gastronomique

41,90€



(1 entrée, 1 deuxième entrée, 1 plat, fromage, dessert)

**Ce menu vous est proposé à 38,90€
sans la deuxième entrée**

Entrée

**Foie gras frais « maison » et son chutney de figues
ou
Méli-mélo de thon et St Jacques à la Provençale**

Deuxième entrée

Turbot poêlé au safran

Plat principal

**Filet de bar aux amandes
ou
Fricassée de rognon et ris de veau**

Fromages

**Fromages provenant de nos régions
ou**

Méli-mélo de salades

Desserts

**Pour vos Desserts, nous vous proposons
de consulter notre carte.**

Les desserts sont à commander en début de repas

Tout plat changé au menu, sera compté à la carte

Prix net service compris

**Selon l'arrivée de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir
certains jours assurer l'intégralité de nos plats.**

Menu Dégustation

51€

**Ce menu vous est servi en petite quantité
et non servi après 13h et après 21h**

Chaud et froid de foie gras et son chutney de figues

Crèmeux de butternut aux St Jacques

Duo de bar et turbot aux amandes

Douceur des Plantes

Trio de viandes (bœuf, rognon et ris de veau)

Fromages provenant de nos régions

OU

Méli-mélo de salades

Farandole des desserts

Tout plat changé au menu, sera compté à la carte

Prix net service compris

**Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir
certains jours assurer l'intégralité de nos plats.**





La carte



Les entrées :

| | |
|---|-----|
| Foie gras frais maison et chutney de figues | 19€ |
| Escalope de foie gras chaud | 19€ |
| Crèmeux de butternut aux St Jacques | 16€ |
| Croustillant de fromage et sa salade | 14€ |

Les poissons :

| | |
|---|-----|
| Turbot poêlé aux amandes | 20€ |
| Dos de cabillaud rôti, beurre légèrement salé | 16€ |
| Filet de bar au pistou | 16€ |
| Panaché de poissons | 16€ |

Les viandes :

| | |
|-------------------------------------|-----|
| Cocotte de ris de veau | 23€ |
| Emincé de rognon de veau Bordelaise | 18€ |
| Carré de sanglier aux marrons | 16€ |
| Onglet de bœuf à l'échalotte | 16€ |

Les fromages :

| | |
|-----------------------------------|----|
| Fromages provenant de nos régions | 8€ |
| Méli-mélo de salades | 5€ |

Les desserts :

| | |
|-------------------------------|----|
| à commander en début de repas | 8€ |
|-------------------------------|----|

Suggestion du Chef

| | |
|--|-----|
| Le Mix-grill de la mer (1/2 homard et les poissons de la carte) | 22€ |
|--|-----|

Prix net service compris
Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir
certains jours assurer l'intégralité de nos plats.



La carte des Desserts

8€

à commander en début de repas



Crumble aux pommes et pépites de chocolat

Brioche façon pain perdu et glace caramel

**Profiteroles glace (marron ou vanille)
au chocolat chaud et amandes grillées**

Farandole des desserts

Sorbet poires et son alcool

Sorbet de fruits de la passion au champagne



Prix net service compris

**Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir
certains jours assurer l'intégralité de nos plats.**

Menu Junior (jusqu'à 12 ans) proposé par le Chef 10€

(se renseigner)

(1 entrée, 1 plat, 1 dessert)



Carte des vins avec le QR code

Prix net service compris

Le paiement de votre repas s'effectuera à votre table



Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.