



Menu Semaine

21,90€



**Menu non servi le vendredi soir,
le week-end, les veilles et jours de fêtes**

Entrée

Duo de lentilles au saumon et magret de canard fumés

ou

Croustillant de chèvre au miel

ou

Entrée du moment

Plat principal

c

Poisson du marché

ou

Suggestion du moment

Fromage ou dessert

Assiette aux 3 fromages et sa salade

ou

Tarte Tatin et sa glace vanille

ou

Brioche façon pain perdu et sa confiture de framboises

Prix net service compris

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

Tout plat changé au menu sera compté à la carte



Menu Découverte

33,90€

Entrée

Tête de veau sauce aux herbes

ou

Salade de lentilles aux filets de cailles
et sa crème de ciboulette

ou

Crème de crustacés aux langoustines

Plat principal

Choucroute de la mer (lotte, saumon, maigre)

ou

Noix de joue de porc confit et ses pommes grenailles

ou

Onglet de bœuf à l'échalote

Fromages

Fromages provenant de nos régions

ou

Croustillant de chèvre au miel

Desserts

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

Prix net service compris

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

Tout plat changé au menu sera compté à la carte

Menu Gastronomique 43,90€

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

Ce menu vous est proposé à 40,90€ sans la deuxième entrée

Entrée

Foie gras frais de canard et son chutney de fruits

ou

Croustade de ris de veau à la Provençale

Deuxième entrée

Noisette de lotte poêlée

Plat principal

Pavé de maigre et sa chantilly de fenouil

ou

Duo de magret de canard et filet de caille à la moutarde d'Orléans

Fromages

Fromages provenant de nos régions

ou

Croustillant de chèvre au miel

Desserts

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

Prix net service compris

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

Tout plat changé au menu sera compté à la carte

Menu Dégustation

53€

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



Foie gras frais de canard et son chutney de fruits

Crèmeux de crustacés aux langoustines

Duo de maigre et lotte au fenouil

Douceur des Plantes

Trio de viandes du boucher à la moutarde
(Onglet, porc confit, filet de caille)

Fromages provenant de nos régions

OU

Croustillant de chèvre au miel

Farandole des desserts

Prix net service compris

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

Tout plat changé au menu sera compté à la carte





La carte



Les Entrées :

Foie gras frais maison et son chutney	23€
Crèmeux de crustacés aux langoustines	20€
Salade de lentilles aux dés de saumon fumé	18€
Tête de veau sauce aux herbes	18€

Les Poissons :

Noix de St Jacques poêlées	24€
Noisette de lotte au beurre légèrement salé	22€
Filet de maigre à la persillade	20€
Panaché de poissons	20€

Les Viandes :

Cocotte de ris de veau	29€
Magret de canard à la moutarde d'Orléans	20€
Filets de caille à l'échalote	20€
Noix de joue de porc confit	18€

Les fromages :

Fromages provenant de nos régions	9€
Croustillant de chèvre au miel	8€

Les Desserts :

Ils sont à commander en début de repas	8€
--	----

Suggestion du Chef

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

Tout plat changé au menu sera compté à la carte

La carte des Desserts

à commander en début de repas

Tarte Tatin et sa glace vanille

Brioche façon pain perdu et sa confiture de framboises

**Profiteroles glace vanille ou mandarine
sauce chocolat chaud et amandes grillées**

Farandole des desserts

Sorbet poires et son alcool

Sorbet de fruits de la passion au champagne



A consulter : Les allergies

Extrait du décret des allergènes n° 2015-447 du 17 avril 2015 donne les modalités de l'obligation d'informer les consommateurs de la présence des allergènes dans les produits non-emballés

(les plats au restaurant..)

Les allergènes sont :

- céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine...)
- crustacés et produits à base de crustacés
- œufs et produits à base d'œufs
- poissons et produits à base de poissons
- arachides et produits à base d'arachides
- soja et produits à base de soja
- lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
- fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistache...)
- céleri et produits à base de céleri
- moutarde et produits à base de moutarde
- graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- anhydride sulfureux et sulfites (dans une certaine quantité)
- lupin et produits à base de lupin
- mollusques et produits à base de mollusques

.....

Ce décret est à disposition

**Pour tout problème d'allergie, nous prévenir
à votre réservation ou à votre arrivée**

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

10€ (1 entrée, 1 plat, 1 dessert)

Prix net service compris

Carte des vins avec le QR code sur table



(version carte uniquement)