

CARTE D'HIVER

ENTRÉES

Le Foie de Lapin : acidulé, oignon en spirale, bouillon corsé, crème de comté..... 11€

Le Chou : en ballotine, crevette, riz vénéré, civet d'étrille 12€

La Pomme de Terre : œuf de truite, cressonnière, aigrette 10€

PLATS

La Truite : rôtie, vinaigrette d'amande, crème de brocoli, lait de roquette 21€

Le Cochon Roi Rose : épaule braisée, butternut, champignons des bois, jus réduit ponzu 19€

Le Poulet Fermier : basse température, salsifis, noisette, sauce suprême au Pouilly Fumé 20€

L'Assiette Végétale 15€
Selon inspiration du chef et influences saisonnières

L'Assiette de Fromage 7,50 €

DESSERTS

L'Hivernal : bavarois à la vanille de Madagascar, gelée café, diplomate au cacao épice, sablé cacao, noix caramélisées 9€

Le "Céleriz" : riz au lait vanillé, confit de poire et céleri, céleri caramélisé, crémeux au chocolat dulcay, biscuit moelleux, chips de céleri 10€

L'Antillaise : mousse coco au citron vert, gel d'hibiscus, meringue suisse, crémeux passion hibiscus, praliné coco, dacquoise coco 11€

"LES GRANDS CLASSIQUES"

ENTRÉES*

Foie Gras Terrine Maison 18 €

Terre & Mer 17 €

Magret de Canard & Saumon
Fumés Maison

PLATS*

Retour de Pêche 29 €
Sauce Vouvray, Œufs de Saumon

Gambas Rôties 31 €
Risotto parfumé à la Truffe,
Sarrasin Soufflé

Ris de Veau aux Morilles 32 €

Filet de Bœuf** 29 €
Sauce "Chien", Frites "Maison"

DESSERT*

Royal Chocolat « Valrhona » 14 €

MENU

Déjeuner du jour Changement toutes les semaines

SEMAINE 1

30 déc. au 5 janvier 2025 / 3 au 9 févr. / 17 au 23 fév. / 2 au 9 mars / 17 au 23 mars

Mercredi

Feuilleté de Chèvre
au pesto de Roquette

Poulet Sauce Teriyaki

Brownie à la Noisette

Jeudi

Flamenkuche
Rouelle de Porc rôtie
meurette, écrasé
de Pomme de terre

Tarte Normande

Vendredi

Farfaline au Comté

Poisson du jour en papillote
aux Agrumes

Croustillant de Banane
au Chocolat

Samedi

Velouté de Maïs

Ballotine de Volaille
au Paprika et Champignons

Crêpe Suzette

OU possibilité de panacher avec : **Terrine Maison / Onglet de Bœuf, Frites / Glace**

■ ENTRÉE, PLAT ou PLAT DESSERT **19 €** ■ ENTRÉE, PLAT, DESSERT **23 €**

MENU ENFANT

Demi portion..... 13 €

Terrine «Maison»

Onglet de Bœuf, Frites

Glace

MENU

SEMAINE 2

23 déc au 29 déc. / 27 janv. au 2 février / 10 au 16 fév. / 24 fév au 2 mars / 10 au 16 mars / 24 au 30 mars

Mercredi

Croustillant
de champignons
et fromage frais

Coq au Vin

Crumble de Poire
et Noisette

Jeudi

Œuf Cocotte au Poireau

Lentilles, Saucisse
et au lard

Banoffee

Vendredi

Velouté de Carottes

Poisson du jour Épinard
au Citron Vert
et Beurre Blanc

Cœur Coulant

Samedi

Œuf Bénédicte

Hachis Parmentier

Tarte aux Agrumes

OU possibilité de panacher avec : **Terrine Maison / Onglet de Bœuf, Frites / Glace**

MENU ENFANT

Demi portion 13 €

Terrine «Maison»

Onglet de Bœuf, Frites

Glace