

# 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 épicié, sablé cacao, noix caramélisées ..... 9€

**Le "Céleriz"** : riz au lait vanillé, confit de poire et céleri, céleri caramélisé, crémeux au chocolat dulcify, 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