



Menu Gourmet

Entrée	12 €
Plat	25 €
Dessert, Fromage	8 €

.....

En formule

Entrée-Plat ou Plat-Dessert	30 €
Entrée, plat, dessert	35 €
Entrée, Plat, Fromage, Dessert	40 €

Pour Commencer

- Bouchons coulant au Banon, Crème de poireau et parmesan.
- Tarte fine à l'émietté de crabe en rémoulade, Betteraves plurielles à l'huile d'olive et Gel de clémentine au poivre Timut.
- Brocolis crus et cuits, Lard fumé, Copeaux de Tome de brebis, Ail confit.
- Terrine de foie gras à la figue, Chutney d'oignons rouges au miel et fine tranche de pain d'épices

.....

la Suite

- Pavé de mullet rôti, poireaux en deux façon tarte et vinaigrette truffé, espuma à l'amande douce.
- Dos de cabillaud, embeurré de choux de Bruxelles à l'avocat et sauce vigneronne.
- Pavé de lieu jaune snaké, mousseline de céleri aux noix grillées, jus d'herbes fraîches.
- Suprême de poulet fermier farci à la truffe, poêlée de légumes de saison, jus parfumé au thym.
- l'Agneau "noisette rôtie, galette d'épaule confite et champignons" purée de pommes de terre au beurre et jus réduit au thym.
- Composition saisonnière de petits légumes. VG



La suite, nos Sublimés

- Croque-monsieur tout truffé "crème fraîche truffée, Jambon cuit truffé", pomme de terre grenaille et mesclun composé à l'huile de truffe.
- Entrecôte grillée 250 gr, Pommes de terre grenaille & mesclun composé avec sauce échalotte

.....

½ Homard Grillé, accompagné d'une garniture de saison – 38 € à la carte uniquement

.....

Une note Salée

- Assortiment de fromages frais et affinés sélectionné par Josiane Déal – **MOF 2004**

Une note Sucré

- Baba au rhum accompagné d'ananas caramélisés et de sa crème vanillée
 - Sablé au thym, crémeux au kalamansi et meringue
 - Forêt noire revisitée
- De Paris au 18-59 "pâte à choux, crème de nougat, amandes caramélisées"



Le Brunch du dimanche

25 € - par personne

15 € - enfant (jusqu'à 12 ans inclus)

Boisson chaude, corbeille de viennoiseries, jus de fruits, œufs brouillés, lard grillé, saumon mariné Variété de salades

Proposition de plats chauds avec assortiment de desserts différents chaque dimanche.

.....

le Menu de Corentin et Camille

12 € (limite 12 ans)

plat + dessert + sirop à l'eau

Viande grillée ou pavé de saumon cuit au four,
Pommes de terre grenaille rôties ou légumes du moment.