# Menus / Carte:

#### Menu Plaisir à 32 € :

Composez votre menu au choix dans notre carte.

- Mise en bouche
- Entrée
- Plat (Viande **ou** Poisson)
- Dessert (Fromage ou Dessert)

#### Menu Dégustation à 44 € :

Ce menu est composé par le chef, et au minimum pour 2 personnes.

- Mise en bouche
- Entrée
- Plat poisson
- Plat viande
- Fromages affinés
- Dessert

### Menu Enfant à 11 € : (Jusqu'à 10 ans)

Le reflet des saisons & la qualité des produits restent notre principal souci. Le chef de cuisine, Flavien VALERE, et toute son équipe vous remercient de votre confiance . Tous nos plats sont « Fait maison ».

台

## <u>Carte</u> (Automne 2019 )

### Entrées :

•	Raviole de foie gras de canard, bouillon de pot-au-feu, émulsion au parmesan. (Supp de 3€ dans le menu à 32€ uniquement)	15 €		
•	Saumon mariné aux herbes et zestes d'agrumes, bavarois d'avocats, tartare d'algues.	14 €		
•	Velouté de châtaignes, cromesquis de canard confit et champignons, magrets séchés (Supp de 3€ dans le menu à 32€ uniquement)	15 €		
•	Gambas croustillantes au panko, condiment poires épicées, makis au crabe. (Supp de 3€ dans le menu à 32€ uniquement) .	15 €		
•	Panna-cotta aux champignons, crumble de noix, comté et chips de lard .	13 €		
Poissons:				
•	Noix de Saint Jacques, topinambours et pleurottes Eryngii, fumet de barbillon. (Supp de 4€ dans le menu à 32€ uniquement)	22 €		
•	Encornets farcis au risotto vert, crème de poireaux, piquillos, huile de persillade.	19 €		

### <u>Viandes:</u>

•	Sûpreme de pintade fermière, potimarron rôti au beurre noisette, jus au foie gras . (Supp de $3 \in dans$ le menu à $32 \in uniquement$ )	22 €
•	Poitrine de porc noir cuisson douce, laquée au soja, embeurrée de choux vert.	19 €
•	Filet de bœuf rôti, pommes grenailles et carottes fanes, sauce vin rouge. (Supp de 5€ dans le menu à 32€ uniquement)	24 €



# Fromages:

• Sélection de fromages affinés.

esse)	erts :	
•	<u>Le Chocolat</u> : Tuile, ganache, moelleux et sorbet cacao .	8 €
•	<u>La Poire</u> : façon tatin, chantilly caramel, amandes.	7 €
•	<u>Le praliné</u> : Mousse praliné, dacquoise noisettes .	8 €
•	<u>La Pomme</u> : Rouleaux pomme verte / hibiscus, sorbet au cidre.	7 €



7 €