

La Vitrine de pâtisserie et les glaces maison

Le Ruby

*Dacquoise cacao, mousse au chocolat noir 64% et confit cassis framboise
Accompagné d'un sorbet cassis & framboise*

La tarte marron et poire pochée

*Pâte sablée, crème d'amande, mousseline marron et poire pochée
Accompagné d'un sorbet poire et poivre tchuli*

Le Chou à la pistache et griotte

*Crèmeux au praliné de pistache, compotée de griotte et cerise amarena
Accompagné d'une glace pistache*

Le 100% café

*Cuiller au café, praliné amande/café, crèmeux café et bavaroise café
Accompagné d'une glace amande*

Le cheesecake

*Cheesecake aux agrumes et biscuit moelleux au citron
Accompagné d'un sorbet agrumes*

Crèmes glacées

Vanille ; Chocolat ; Praliné pécan ; Pistache ; Amande

Sorbets

*Fraise ; Passion & citronnelle ;
Cassis & framboise ; Agrumes*



MENU 38 EUROS

(Entrée, plat, fromage OU dessert)

MENU 45 EUROS

(Entrée, plat, fromage & dessert)

Velouté de panais vanillé, feuilletage au chèvre et pomme douce

Ou

Noix de Saint Jacques en nage aux parfums d'Asie, patate douce et pomme granny (+2 euros)

Ou

Crème de petit pois fraîche et fromage fouetté à la cardamome et herbes du moment

•••••

Dos de cabillaud, gnocchis, asperges et noisettes

Ou

Ravioles de veau façon blanquette, citron et estragon

Ou

Tarte feuilletée aux champignons du moment, jaune d'oeuf confit et parmesan

Ou

Magret de canard, navets boule d'or, pressé de pomme de terre et poires confites

•••••

Assiette de fromages de notre région et son chutney du moment

Ou

Fromage blanc fermier (sucre ou miel ou compotée de cassis ou
herbes & échalote)

•••••

Un dessert au choix de la vitrine de Pâtisserie

Ou

Trois boules de glaces et sorbets maison,
chantilly sur demande

À LA CARTE

LES ENTRÉES

Foie gras poêlé, tartare de mangue | 20.00 euros

Velouté de panais vanillé, chèvre et pomme douce | 12 euros

Noix de Saint Jacques en nage aux parfums d'Asie, patate douce et pomme granny | 15 euros

Crème de petit pois fraîche et fromage fouetté à la cardamome et herbes | 12 euros

LES PLATS

Filet de bœuf, tarte aux champignons de saison et sauce forestière | 30 euros

Dos de cabillaud, gnocchis, asperges et noisettes | 24 euros

Ravioles de veau façon blanquette, citron et estragon | 24 euros

Magret de canard, navets boule d'or, pressé de pomme de terre et poires confites |
24 euros

Tarte feuilletée aux champignons du moment, jaune d'oeuf confit et parmesan |
20 euros

LES FROMAGES

Assiette de fromages de notre région et son chutney du moment | 10.00 euros

Fromage blanc fermier | 8.00 euros

(sucre ou miel ou compotée de cassis ou ciboulette & échalote)

LES DESSERTS

Laissez-vous séduire par une pâtisserie de notre vitrine à pâtisserie accompagnée
d'une boule de glace | 8.00 euros

Nos desserts ainsi que nos glaces & sorbets sont réalisés chaque jour sur place.

Glaces et sorbets maison | 3 euros par boule, chantilly offerte sur demande

NOS PETITS AMOURS

Jusqu'à 12 ans | 15.00 euros

Velouté du moment

Portion de cabillaud ou canard et écrasé de pomme de terre
2 boules de glaces ou sorbets maison

MENU DES GOURMETS

60 EUROS

Nous souhaitons avec ce menu du moment pouvoir vous faire découvrir en un repas une série de plats phares de la maison pour un délicieux moment de gastronomie...

Foie gras poêlé, tartare de mangue

.....

Noix de Saint Jacques en nage aux parfums d'Asie, patate douce et pomme granny

.....

Filet de bœuf, tarte aux champignons de saison
et sauce forestière

.....

Une assiette de fromages de notre région

.....

Un dessert du comptoir à gâteaux accompagné d'une boule de glace

Ou

Trois boules de glaces et sorbets maison, chantilly sur demande