

MENU DES GOURMETS

63 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...

Oeuf Parfait façon meurette, émulsion de lard,
champignons de paris bouton et croutons aillés

ou

Foie gras, coulis de passion et algue nori, mangue rôtie,
caramel au poivre de sishuan, brioche aux zests d'agrumes
(supplément de 5 €)

.....

Carpaccio de St Jacques, raviole de jaune d'oeuf/cru,
sorbet litchi et gingembre rose, vinaigrette pimentée au citron vert

.....

"Trilogie de canard"

Cromesquis canard confit à l'estragon, foie gras poêlé, magret de canard,
purée de patate douce, carottes glacée et sauce à l'orange

Ou

Tataki de bœuf, marinade teriyaki, riz vinaigré,
pak-choï sauté et salade de wakamé

.....

Une assiette de fromages de nos régions

.....

La Pavlova aux fruits exotiques
Meringue coco, chantilly, confit de fruits exotiques et fruits frais
Accompagné d'un sorbet à la banane

MENU 40 EUROS

(Entrée, plat, fromage OU dessert)

MENU 47 EUROS

(Entrée, plat, fromage & dessert)

Oeuf Parfait façon meurette, émulsion de lard,
champignons de paris bouton et croutons aillés

Ou

Gravlax de Truite rose , pétales d'ananas, coulis de poivron
et concombre "exprimé" à la vodka et au Yuzu

Ou

Ajo Blanco "soupe froide aux amandes",
fruits de saison, chips de pain à l'ail noir 

Ou

Foie gras, coulis de passion et algue nori, mangue rôtie,
caramel au poivre de sishuan, brioche aux zests d'agrumes (supplément de 8 €)

•••••

Filet de bar cuit à basse température, quenelle de parmesan poêlée,
crèmeux de fenouil, pistaches torréfiées, rougail de citron confit,
sauce verveine et pois gourmands

Ou

Paleron de Boeuf façon "pulled beef", lingot de pomme de terre, tomate cerise
rôties, sauce à la bière ambrée & salade de choux blanc

Ou

Crêpe "mille trous", légumes sautés au curry vert, falafel de lentilles corail,
purée de patate douce et fruits de mers

"Option Végétarienne au Tofu en place des fruits de mers" 

Ou

Tataki de bœuf, marinade teriyaki, riz vinaigré,
pak-choï sauté et salade de wakamé

•••••

Assiette de fromages de nos régions et son chutney du moment
Epoisses de la fromagerie berthaut, tomme rouge de la pierre qui vire, fromage de
chèvre des crêtes et chaource (sous réserve d'arrivage)

Ou

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

•••••

Un dessert au choix de la vitrine de Pâtisserie
(choix des desserts à la fin de la carte)

Ou

Trois boules de glaces et sorbets maison, chantilly sur demande

À LA CARTE

LES ENTRÉES

Foie gras, coulis de passion et algue nori, mangue rôtie,
caramel au poivre de sishuan, brioche aux zests d'agrumes | 20.00 euros

Gravlax de Truite rose , pétales d'ananas, coulis de poivron
et concombre "exprimé" à la vodka et au Yuzu | 18.00 euros

Oeuf Parfait façon meurette, émulsion de lard,
champignons de paris bouton et croutons aillés | 16.00 euros

Carpaccio de St Jacques, raviole de jaune d'oeuf cru, sorbet litchi et gingembre rose,
vinaigrette pimentée au citron vert | 19.00 euros

Ajo Blanco "soupe froide aux amandes",
fruits de saison, chips de pain à l'ail noir | 16.00 euros



LES PLATS

Tataki de bœuf, marinade teriyaki, riz vinaigré,
pak-choï sauté et salade de wakamé | 29.00 euros
"Trilogie de canard"

Cromesquis canard confit à l'estragon, foie gras poêlé, magret de canard,
purée de patate douce, carottes glacées et sauce à l'orange | 38.00 euros

Crêpe "mille trous", légumes sautés au curry vert, falafel de lentilles corail,
purée de patate douce et fruits de mers | 25.00 euros

ou Option végétarienne au Tofu en place des fruits de mers | 21.00 euros



Filet de bar cuit à basse température, quenelle de parmesan poêlés crémeux de fenouil,
pistaches torréfiées, rougail de citron confit, sauce verveine et pois gourmands | 25.00 euros

Paleron de Boeuf façon "pulled beef", lingots de pomme de terre, tomate cerise rôties,
sauce à la bière ambrée & salade de choux blanc | 25.00 euros

LES FROMAGES

Assiette de fromages de notre région | 10.00 euros

Epoisses de la fromagerie berthaut, tomme rouge de la pierre qui vire,
fromage de chèvre des crêtes et chaource (sous réserve d'arrivage)

Fromage blanc fermier | 8.00 euros

sucré ou miel ou compotée de cassis ou ciboulette & échalote
(Choix des desserts et glaces à l'avant dernière page)

NOS PETITS AMOURS

Jusqu'à 12 ans | 16.00 euros

Oeuf parfait façon meurette et crouton

Crêpe "mille-trous", légumes sautées, purée de patate douce et dés de jambon poêlés
2 boules de glaces ou sorbets maison

La Vitrine de pâtisserie et les glaces maison

***Laissez-vous séduire par une pâtisserie de notre vitrine à pâtisserie
accompagnée d'une boule de glace 9.00 euros***

Le Earl Grey

Mousse au thé Earl Grey, pain de gènes à l'amande,
compotée de framboises et pamplemousse
Accompagné d'un sorbet framboise/pamplemousse

La brioche aux pêches roties

Brioche à la lavande, pêches roties, crème à l'huile d'olive et sorbet de pêche de
vigne

Le Chengdu

Moelleux Noisette, praliné craquant, mousse au chocolat au lait,
caramel au poivre de sichuan
Accompagné d'une crème glacée vanille et caramel

La Pavlova aux fruits exotiques

Meringue coco, chantilly, confit de fruits exotiques et fruits frais
Accompagné d'un sorbet à la banane

La Tarte aux fraises et à la fleur d'oranger

Crème d'amande, crémeux à la fleur d'oranger, confit de fraise,
Accompagné d'un sorbet à la fraise

Crèmes glacées

Vanille ; Chocolat ; Praliné Cacahuète ; Lait d'amande

Sorbets

Citron ; Framboise/Pamplemousse ;
Poire ; Banane ; Fraise ; Pêche de vigne

Nos desserts ainsi que nos glaces & sorbets sont réalisés chaque jour sur place.
Glaces et sorbets maison | 3.00 euros par boule. Chantilly offerte sur demande