MENU 36 EUROS

(Entrée - Plat - Fromage **ou** Dessert)

MENU 42 EUROS

(Entrée - Plat - Fromage **et** Dessert)

Jardin printanier, crémeux de céleri & pomme et gel de cresson
Ou
Pâté en croûte au lapin et ris de veau, verdure de saison
Ou
Gravlax de truite marbré au jus de betterave, racines et crème aux herbes

••••••

Cabillaud nacré aux bourgeons de sapin, fenouil et crème de carotte à la reine des prés
Ou
Filet de canard, navet boule d'or confit au jus d'orange et poire rôtie
Ou
Oeuf en robe du sous-bois, tombée d'épinards et pousses de saison

••••••

Assiette de fromages de notre région et son confit de prunes
Ou
Fromage blanc fermier (sucre, miel, compotée de cassis ou framboise, échalote/ciboulette)

••••••

Un dessert du comptoir à gâteaux accompagné d'une boule de glace
Ou
Trois boules de glaces et sorbets maison, chantilly sur demande

MENU DES GOURMETS
60 EUROS

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

Foie gras mi-cuit, poivre de cassis et tartare de pomme

••••••

Pâté en croûte au lapin et ris de veau et verdure de saison

••••••

Cannelloni de langoustine, bouillon au thé et fleurs de cerisier

••••••

Quasi de veau en basse température, jus à la réglisse & mousse de pomme de terre

••••••

Un dessert du comptoir à gâteaux accompagné d'une boule de glace
Ou
Trois boules de glaces et sorbets maison, chantilly sur demande

- Assiette de fromage en option à 6 euros -

À LA CARTE

LES ENTRÉES

Foie gras mi-cuit, poivre de cassis et tartare de pomme | 20.00 euros
Gravlax de truite marbré au jus de betterave, racines et crème aux herbes | 14 euros
Pâté en croûte au lapin et ris de veau et verdure de saison | 14 euros
Cannelloni de langoustine, bouillon au thé et fleurs de cerisier | 20 euros
Jardin printanier, crémeux de céleri & pomme et gel de cresson | 12 euros

LES PLATS

Quasi de veau en basse température, jus à la réglisse & mousse de pomme de terre | 24 euros
Cabillaud nacré aux bourgeons de sapin, fenouil et crème au sureau | 20 euros
Filet de canard, navet boule d'or confit au jus d'orange et poire rôtie | 24 euros
Oeuf en robe du sous-bois, tombée d'épinards et pousses de saison | 18 euros

LES FROMAGES

L'assiette de la région et confit de prunes | 10.00 euros
Fromage blanc fermier | 8.00 euros
(sucre, miel, compotée de cassis ou framboise, ciboulette/échalote)

LES DESSERTS

Laissez-vous séduire par une pâtisserie de notre comptoir à gâteaux accompagnée d'une boule de glace au parfum en accord | 8.00 euros

Nos desserts ainsi que nos glaces et 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
Petit jardin printanier
Demi portion de cabillaud ou canard et mousse de pomme de terre
2 boules de glaces ou sorbets maison