

Entrées

Planche de salaisons et fromages,

condiments et accompagnements de saison. Producteurs locaux, fermes "Li Binamé Pourcê" et "Lait et passion." .

20€



Œufs Mimosa croustillant,

crème de choux fleur perlée aux œufs de truite, salade choux fleur grillé et radis (possibilité végétarien sans œufs de truites)



Fine tartelette de terrine et tataki de cerf

gel gin tonic, coulis myrtille. 19 €



Truite saumonée d'Ondenval

confite à l'huile légèrement fumée, sauce cèleri rave, graines de coriandre, pomme vertes, cèleri et choux rave mariné.

21,50€



Composez votre plat selon vos envies

Viandes

Haye de faon

17,50€

Epaule de cochon confite de la ferme "Li Binamé Pourcê"

15,50 €

Filet pur (Black Angus)

ferme de La Misse

28€

Ris de veau croustillant

30€

Râble de lièvre

½ 12,50€,

entier:23€

Végétarien

Parpadelle, ricotta épinard et chou

Kale,

Bouillon de mandarine et potiron.

21,50 €

Légumes

Rutabaga (chou-navet)

parfumé au feuille de citron vert, crème de cresson et raisins grillés.

6.00 €

Carotte fane croustillante,

salade de chou kale et grenade.

houmous de carotte.

7.00€

Panais rôti.

beurre noisette aux anchois et ricotta maison.

6,50€

Accompagnements

Pommes dauphines façon "Obra" 5,50 €

Mille-feuille de pommes de terre croustillant fondant, espuma de pomme de terre parfumé au yuzu,

mayonnaise au raifort.

6.50 €

Aligot pomme de terre et courge,

éclats de chataignes 6 €

6,00€

Sauces

Chimichurri.

(mélange d'herbes fraîches)

3€

Jus de veau

aux morilles.

6,50€

Sauce BBQ

au coing.

3€

Béarnaise

moutarde à l'ancienne, miso et miel.

4€

Sauce calvados

et pommes

4,50 €

Dessets

« The quenelles »

Mousse au chocolat accompagnée de ses garnitures*
(Maximum 3 choix)

12€

Sauces

Crème anglaise nature. Crème anglaise "Grand Marnier, zestes d'oranges". Caramel beurre salé.

Accompagnements

Poire pochée. Chantilly. Agrumes marinés.

Croquants

Tuile dentelle. Tuile chocolat épicé. Amandes caramélisées. Cacahouète caramélisée.

*Seulement pour ce dessert

Dame blanche croustillante

12€

Gâteaux de noix et coing confit

mousseline sucrée au vin jaune, «Fontainebleau », grenade.

Glace aux noix et coulis de coing.

12€



Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits ?

Notre responsable vous renseignera volontiers. Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut varier.



Entrée

La Saint-Jacques, en deux expressions

Snackée: moelle de bœuf, caviar d'Avruga etcoulis de cresson.

En carpaccio: oxtail de bœuf et carotte, émulsion au corail de Saint
Jacques.

Plat

Suprême de canard sauvage 100% "chou-chou"

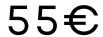
Bouillon de cuisses aux parfums asiatiques, nouilles

Dessert

Gâteaux de noix et coing confit,

mousseline sucrée au vin jaune, «Fontainebleau », grenade.

Glace aux noix et coulis de coing.





*Certains changements sont possibles moyennement un supplément.

Suggestions du moment

Viande Magret de canard

16,50€

Sauce

Jus de veau façon charcutière (cornichons, échalotes, moutarde et persil plat).

4,50 €

