

CARTE

Entrées

St Jacques Mi-Cuites, Topinambours, Bouillon Terre Mer & Citronnelle	35 €
Tourte au Chevreuil & Poire Williams, Jus Réduit au Vin Rouge	28 €

Poisson & Viandes

Esturgeon mi-fumé, Beurre aux Epices de Vadouvan & Emulsion Cresson	30 €
Volaille Farcie au Beurre de Morilles, Morilles & Sauce Vin Jaune, Risotto aux Noix	35 €
Ris de Veau pané aux Cèpes & Farine de Gaudes, Jus réduit & Coulis aux Herbes, Lentins de Chênes	35 €

Assiette végétale

Œuf, Morilles & Légumes du moment	32 €
-----------------------------------	------

Fromages

Chariot de fromages frais et Affinés	18 €
--------------------------------------	------

CARTE DES DESSERTS

Desserts réalisés par Monsieur Pascal CAFFET

Meilleur Ouvrier de France Chocolatier-Pâtissier

Champion du monde des métiers du Dessert

100 % artisan, fabrication maison

Charlotte Caramel-Tonka,

Biscuit Pâte à Choux, Chocolat Lait et Noir

Parfumé à la Fève de Tonka,

Croustillant Praliné Feuilleté

& Caramel à la Fleur



Baba au Rhum,

& Baies de Tasmanie,

Pommes Cuites du Verger



Entremet Sans Doute,

Croustillant Praliné Noisette,

Cœur Chocolaté



Virgilia,

Biscuit Pâte à Choux, Chantilly Vanillée,

Coulis de Fraises et Framboises.

Sommet de Myrtilles et de Framboises Fraîches

15 € à la carte

Prix Nets et Services Compris



Tous les plats sont « faits maison » sauf les desserts réalisés par Monsieur Caffet.

Les plats sont réalisés à partir de produits frais élaborés sur place à partir de produits bruts.

Certains produits peuvent manquer, merci pour votre compréhension

En cas d'allergie ou/et d'intolérance : Merci de prévenir à la commande

Chaque changement de plat dans les menus et dans les accords engendre un supplément

ORIGINE VIANDES : U.E et FRANCE

Menu enfant (-de 10 ans)

Volaille Panée & Frites maison

※ ※ ※

Moelleux au Chocolat

15 €

Ou

Choix d'un plat à la carte servi en demi-portion