

MENU DU MOMENT

34€

Le blanc de poireau

Vinaigrette cerfeuil et moutarde à l'ancienne
Chiffonnade de haddock

ou

La caillette de sanglier maison

Chutney de coing
Jeunes pousses de mesclun à l'huile de noix



Le suprême de volaille

Cuit en basse température
Farci aux champignons
Crèmeux de patate douce
ou

Le pot-au-feu de poissons

Ecume d'algues



L'île flottante à la mandarine

Tuile sésame noir
ou

La trilogie de choux

Pomme, Amande et Vanille

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi au vendredi

12h à 13h30
19h à 21h30

Samedi

19h à 21h30

Pour commencer

Plat

Le pâté en croûte de volaille

Truffe et Foie Gras, chutney pommes-pistache
Jus acidulé au cassis

14€ 20€

Le blanc de poireau

Vinaigrette cerfeuil et moutarde à l'ancienne,
chiffonnade de haddock

9€ 17€

La caillette de sanglier maison

Chutney de coing
jeunes pousses de mesclun à l'huile de noix

9€ 17€

Le velouté de champignon de Paris

Pickles de pleurotes, œuf à 63°C et lard de Colonnata

12€ 18€

Eaux douces et salées

Noix de St Jacques

Vierge de kumquat, endives braisées
et crackers aux noix

28€

Le pot-au-feu de poisson

Ecume d'algues

19€

Le poisson du marché

En deux cuissons
Confit à l'ail noir et cuit à basse température
Gâteau de légumes rassis et écume de kombawa

24€

Pâturages et basse-cours

Filet de veau

Jus de veau corsé, condiment de pomme granny
Crèmeux de panais

29€

Le suprême de volaille

Cuit basse température, farci aux champignons et
crèmeux de patates douce

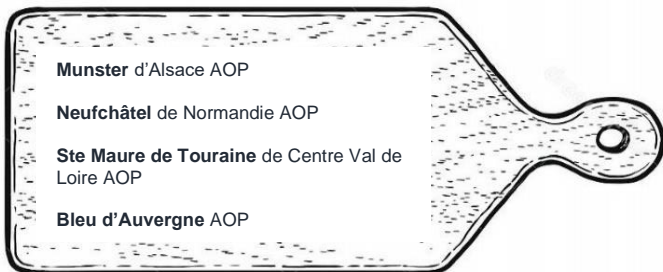
19€



Petits plats à l'italienne

Risotto Au vieux parmesan et râpé de truffe fraîche	32€
Risotto et demi queue de langouste Jus de carapace	29€
Risotto au butternut Emincé d'oseille et fruits secs caramélisés	24€

Fromages



Munster d'Alsace AOP
Neufchâtel de Normandie AOP
Ste Maure de Touraine de Centre Val de Loire AOP
Bleu d'Auvergne AOP

12€

Pour finir en douceurs

Tarte chocolat coulant tiède et glace vanille	11€
L'île flottante à la mandarine Tuile sésame noir	9€
La trilogie de choux Pomme, Amande et Vanille	9€
Parfait glacé au Grand Marnier Espuma d'orange	12€

LES INCONTOURNABLES



Le turbot rôti
à partager (selon arrivage)
9€ les 100 gr
servi accompagné
de Ravioles de la Mère Maury



La côte de bœuf
Simmental
pour 2 personnes
9€ les 100 gr
servi en croûte de cèpes
pommes de terre Délicatesse



L'ÉQUIPE DU JOUR

En cuisine

Chef David, Loïc, Marius
Christian et Esteban

En pâtisserie

Fanny & Chanel

Pour vous servir

Jason, Louis, Antoine,
Denis, Fabrice, Christine, Flavie