

## 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

<b>Risotto</b> Au vieux parmesan et râpé de truffe fraîche	32€
<b>Risotto et demi queue de langouste</b> Jus de carapace	29€
<b>Risotto au butternut</b> 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

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