


## Pour commencer...

- ✓ **La macédoine forestière en persillade** 15 €  
Chantilly au café et toast de pain
- Le saumon fumé par nos soins** 15 €  
Crème de wasabi, blinis, éclats de citron vert et condiment de coing
- ✓ **Le crumble de patate douce à la sauge** 16 €  
Jeunes pousses de mesclun et pickles maison

## Entre terre et mer

- Le filet de bar** 25 €  
Grillé à la plancha, sauce Soubise revisitée et déclinaison autour de la betterave
- ✓ **Le dahl de lentilles corail** 20 €  
Au lait de coco et aux épices douces, coriandre et citron vert. Servi avec un pain naan maison
- Le velouté de butternut** 24 €  
Encornets frits, coulis de citron, éclats de noisettes et tuile à l'encre de seiche
- La tourte d'effiloché de cochon aux épices douces** 26 €  
Raisins, amandes, salade d'herbes et chutney de chou frisé
- La salade composée** 22 €  
À retrouver sur l'ardoise

## Pour finir en douceur...

- L'assiette de fromages affinés** 12 €  
Assortiment du moment
- Le chou chocolat** 12 €  
Pâte à chou chocolat, crémeux au chocolat Valrhôna à la cardamome, caramel mou, chantilly et praliné au gruë de cacao. Servi avec une sauce chaude au chocolat
- La tarte aux marrons** 12 €  
Pâte sucrée, crémeux vanille, marrons cuits, caramel, marron glacé, chantilly et crème de marron
-  **Octobre Rose** 10 €  
Le cookie juste cuit au chocolat Valrhôna, glace vanille et beurre de cacahuètes  
4 euros seront reversés sur chaque dessert vendu à l'association SeinFormer Cancer
- Le café gourmand** 13 €  
Assortiment du moment
- La salade de fruits frais maison et sorbet du moment** 9 €
- Glace M.A. Création** 4 €/boule  
Parfum : Caramel, Citron-basilic, Chocolat, Yaourt, Vanille

## A partager

<b>L'assiette de fromages affinés</b>	12 €
Assortiment du moment	
<b>La planche mixte</b>	19 €
Assortiment de fromages, rosette de Lyon et de chiffonnade de jambon Serrano 18 mois	
<b>L'assiette de jambon Serrano, 18 mois et rosette de Lyon</b>	15 €
<b>Le pâté en croûte du moment</b>	18 €
Pickles de légumes	
<b>Les queues de crevettes</b>	12€/9p
Panko, sauce aioli	
<b>Huîtres fines de claire n°3</b>	9 € /3p
3 pièces	

## Les incontournables

*Sous réserve de disponibilité et selon arrivage*

<b>Le faux-filet français</b>	12 €/ 100g
Beurre fumé à la forestière	
<b>Le turbot</b>	9 € / 100g
Rôti au four	
<b>La garniture au choix :</b>	
La pomme purée ou les légumes de saison	

## Carte des boissons



## Le Menu

40€

### Amuse-bouche du chef

*Pour commencer...*

**La macédoine forestière en persillade**  
Chantilly au café et toast de pain

ou

**Le saumon fumé par nos soins**  
Crème de wasabi, blinis, éclats de citron vert et condiment de coing

*Entre terre et mer*

**Le velouté de butternut**  
Encornets frits, coulis de citron, éclats de noisettes et tuile à l'encre de seiche

ou

**La tourte d'effiloché de cochon aux épices douces**  
Raisins, amandes, salade d'herbes et chutney de chou frisé

*Pour finir en douceur*

**Le choix parmi les desserts de la carte**

*Possibilité d'alternative végétarienne*

