

LA CARTE

LES ENTRÉES

Sous-presse de foie gras artisanal, 14,90€
Douceur de fruits rouges, pain d'épices maison

Œuf parfait basse température, 11,50€
Purée d'artichaut, champignons des bois et
écume de lard fumé
| Option végétarienne

Filet de canette fumé, esprit tartare, 13,90€
Purée fine de céleri boule parfumée à la noisette

Gravelax de truite de mer, 14€
Fraîcheur de yaourt et betteraves déclinées

LES FROMAGES

Faisselle fermière 4,00€
Miel de fleurs, crème fraîche ou coulis de fruits
rouges

Sélection de fromages affinés 6,00€
Salade de jeunes pousses à l'huile de noisette,
confiture Bruneton

LE JARDIN DES P'TITS GOURMETS *jusqu'à 12 ans*

14 €

Sirop

Volaille ou Poisson
Pommes duchesses

Fondant au chocolat Weiss

LES PLATS

Souris d'agneau fondante à l'ail, 25,00€
Polenta rôtie, purée de butternut et légumes de
saison

Faux filet de veau de grain, 26,00€
Jus délicatement parfumé à la vanille de Polynésie,
purée de butternut et pommes duchesse

Lotte travaillée en deux cuissons, 23,50€
Crème de morilles et onctuosité de topinambour

Butternut rôtie, 17,90€
Farcie aux légumes du marché, gratinés à la
Meule d'Or "L'Or des Champs"

LES DESSERTS



Ici, les desserts sont 100 % faits maison

Chou craquelin, 8,00€
Praliné de noisette et crémeux café

Tarte citron à la menthe fraîche, 8,00€
Confit de citron jaune et meringue croustillante

Fondant au chocolat noir Weiss 58%, 8,00€
Compotée de mangue maison

Notre gourmand, 10,00€
Découverte de nos douceurs en mini portions,
| Café ou thé

Origine

Foie Gras : France
Canette : France
Œuf plein air Français
Veau de grain : France
Boeuf : France
Agneau : Nouvelle Zélande
Truite : Norvège
Lotte : USA

TVA incluse au taux de 10%, prix nets en euros, service compris.
Plats faits maison élaborés sur place à partir de produits bruts.
La liste des allergènes est disponible sur simple demande.