






# ENTRÉES

|   |   |        |
|---|---|--------|
| Déclinaison autour de la pomme de terre, Pickles d'oignons rouges         |  | 10.00€ |
| Truite fumée par nos soins, Crème d'oseille, Tapioca                      |   | 14.00€ |
| Samoussa de lapin à l'estragon, Mayonnaise épicée, Mâche                  |   | 15.00€ |
| Déclinaison autour de la pomme de terre, Haddock fumé et Poutargue        |   | 23.00€ |
| Terrine de foie gras de canard « maison », Asperges vertes en deux façons |   | 25.00€ |



# PLATS

|  |   |        |
|--|---|--------|
| Gnocchis, Pesto à la menthe, Copeaux de Vieux Parmesan   |    | 18.00€ |
| Filet de saumon en croûte de parmesan, Sauce vierge, Velouté de carottes à l'orange, Graines de coriandre, Lentilles Beluga et condiment |   | 23.00€ |
| Effiloché de veau en croûte d'épices, Sauce au grué de cacao, Sablé sésame, Petits pois en deux façons, Feta à l'huile d'olive           |   | 24.00€ |
| Filet de turbot rôti, Crème au curcuma et citronnelle, Jardinière de légumes   |   | 34.00€ |
| Filet de bœuf « Herdshire », Sauce béarnaise, Asperges vertes vapeur, Orge perlé, Tuile de riz soufflé                                   |   | 39.00€ |
| Cœur de ris de veau, Jus corsé à la sauge, Asperges vertes vapeur, Orge perlé, Tuile de riz soufflé                                      |  | 41.00€ |

# MENU ENFANT

|  |        |
|--|--------|
| Hamburger (viande bovine 100% française) ou Poisson du marché<br>Accompagné de pommes de terre ratte / 1 Dessert / 1 Boisson incluse (soda ou sirop) | 19.00€ |
|--|--------|

*Toutes nos viandes proviennent de l'U.E*



# MENU GOURMET

## **GOURMET 49.00€**

1 ENTRÉE, 1 PLAT, 1 DESSERT AU CHOIX

## **GOURMET PRESTIGE 65.00€**

2 ENTRÉES, 1 PLAT, 1 DESSERT AU CHOIX

### **ENTRÉE**

Samoussa de lapin à l'estragon, Mayonnaise épicée, Mâche

OU

Truite fumée par nos soins, Crème d'oseille, Tapioca

### **PLAT**

Effiloché de veau en croûte d'épices, Sauce au grué de cacao,  
Sablé sésame, Petits pois en deux façons, Feta à l'huile d'olive

OU

Filet de saumon en croûte de parmesan, Sauce vierge,  
Velouté de carottes à l'orange, Graines de coriandre,  
Lentilles Beluga et condiment

### **DESSERT / FROMAGE**

A choisir parmi nos suggestions de desserts



# MENU GASTRONOME

## **GASTRONOME 69.00€**

1 ENTRÉE, 1 PLAT, 1 DESSERT AU CHOIX

## **GASTRONOME PRESTIGE 85.00€**

2 ENTRÉES, 1 PLAT, 1 DESSERT AU CHOIX

### ENTRÉE

Déclinaison autour de la pomme de terre, Haddock fumé et Poutargue

OU

Terrine de foie gras de canard « maison »,  
Asperges vertes en deux façons

### PLAT

Filet de turbot rôti, Crème au curcuma et citronnelle,  
Jardinière de légumes

OU

Cœur de ris de veau, Jus corsé à la sauge,  
Asperges vertes vapeur, Orge perlé, Tuile de riz soufflé



OU

Filet de bœuf « Herdshire », Sauce béarnaise,  
Asperges vertes vapeur, Orge perlé, Tuile de riz soufflé

### DESSERT / FROMAGE

A choisir parmi nos suggestions de desserts



# MENU VEGETARIEN

**39.00€**

*1 ENTRÉE, 1 PLAT, 1 DESSERT AU CHOIX*

## ENTRÉE

Déclinaison autour de la pomme de terre, Pickles d'oignons rouges

## PLAT

Gnocchis, Pesto à la menthe, Copeaux de Vieux Parmesan

## DESSERT / DESSERT

A choisir parmi nos suggestions de desserts



# FROMAGES

|  |       |
|--|-------|
| Faisselle de fromage blanc,<br>Crème épaisse ou Coulis de fruits rouges  | 6.50€ |
| Ardoise du Berger de la fromagerie « Au Fil du Goût » MOF,<br>Jeunes pousses à l'huile de noisette, Compotée du moment | 9.00€ |

# DESSERTS

|   |        |
|---|--------|
| « La Merveille » : Chocolat - gingembre, Mousse chocolat,<br>Confit gingembre cœur coulant praliné noisette | 12.00€ |
| Déclinaison autour de la pomme, Cidre, Pain de Gênes au sarrasin  | 12.00€ |
| Baba au rhum ambré  | 12.00€ |
| Pavlova aux agrumes   | 12.00€ |
| Palette du glacier : assortiment de sorbets, glaces et chantilly  | 12.00€ |
| Inspiration du moment   | 12.00€ |
| Café, Décaféiné ou Thé gourmand   | 12.00€ |