



ENTRÉES

Retour de pêche en ballotine, lait tigré 15,00 €

Risotto de petit épeautre et escargots en tempura 17,00 €

Thon rouge mariné, mosaïque avocat-mangue 21,00 €

Terrine de foie gras maison, maïs en texture 25,00 €

ENTRÉE VÉGÉTARIENNE

Risotto de petit épeautre et légumes rôtis 14,00 €

**La liste des allergènes est disponible sur demande auprès de notre équipe*



PLATS

Paleron de bœuf, jus de viande réduit,
pomme bouchon au gras de canard et légumes rôtis 22,00 €

Filet de saumon, mousseline de carotte citronnelle-gingembre,
butternut grillée, crumble café-noisette 23,00 €

Saint-Jacques cuites à la nacre,
beurre passion, variation de choux-fleurs 36,00 €

Filet de bœuf, jus réduit au poivre de Kampot,
légumes racines confits et mousseline de patate douce 39,00 €

Cœur de ris de veau, crème de truffe,
légumes racines confits et mousseline de patate douce 44,00 €



PLAT VÉGÉTARIEN

Ravioles de champignons et vieux Comté 19,00 €

MENU ENFANT

Hamburger (viande bovine 100% française) ou Poisson du marché 19,00 €
Accompagné de pommes de terre ratte / 1 Dessert / 1 Boisson incluse (soda ou sirop)

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

Risotto de petit épeautre et escargots en tempura

OU

Retour de pêche en ballotine, lait tigré

PLAT

Paleron de bœuf, jus de viande réduit,
pomme bouchon au gras de canard et légumes rôtis

OU

Filet de saumon, mousseline de carotte citronnelle-gingembre,
butternut grillée, crumble café-noisette

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

Terrine de foie gras maison, maïs en texture

OU

Thon rouge mariné, mosaïque avocat-mangue

PLAT

Filet de bœuf, jus réduit au poivre de Kampot,
légumes racines confits et mousseline de patate douce

OU

Cœur de ris de veau, crème de truffe,
légumes racines confits et mousseline de patate douce



OU

Saint-Jacques cuites à la nacre,
beurre passion, variation de choux-fleurs

DESSERT / FROMAGE

A choisir parmi nos suggestions de desserts



MENU VEGETARIEN

39,00 €

1 ENTRÉE, 1 PLAT, 1 DESSERT AU CHOIX

ENTRÉE

Risotto de petit épeautre et légumes rôtis

PLAT

Ravioles de champignons et vieux Comté

DESSERT / DESSERT

A choisir parmi nos suggestions de desserts



FROMAGES

Faisselle de fromage blanc, crème épaisse ou coulis de fruits rouges	6,50 €
Ardoise du Berger, jeunes pousses à l'huile de noisette, compotée du moment	9,00 €

DESSERTS

La Cacahuète : mousse caramel-vanille, croustillant praliné cacahuète, crémeux cacahuète	12,00 €
Le chocolat São Tomé : biscuit financier, noix de coco, crémeux chocolat-cardamome, gel coco-cardamome	12,00 €
Tarte aux pommes façon Tatin, caramel beurre salée, glace vanille	12,00 €
Baba au rhum ambré	12,00 €
Palette du glacier : assortiment de sorbets, glace et chantilly	12,00 €
Inspiration du moment	12,00 €
Café, décaféiné ou thé gourmand	12,00 €