

La Carte

LES ENTRÉES :

- L'œuf fumé, velouté de Potimarron à l'huile de Noisettes du Piémont, croquant Noisettes 13.90 €
- Raviole de ris de veau aux morilles, fricassée de champignons du moment au jus de viande 14.90 €
- Risotto de légumes et écrevisses « pattes rouges », émulsion de crustacés 13.90 €
- Foie gras de canard poêlé à la réglisse, cappuccino de Châtaignes 16.90 €



LES VIANDES :

- Côte de Bœuf 1 kg (2 pers min), poêlée de cèpes, mousseline de Topinambours à la noisette 29.50 €/pers
- Selle d'agneau rôtie, croustillant aux dattes confites, millefeuille de polenta, sauce Tajine 25.90 €
- Râble de lapin farci aux herbes, poêlée de cèpes, mousseline de Topinambours à la noisette 23.60 €



LES POISSONS :

- Bar rôti au beurre demi-sel, poirettes farcies aux coquillages, gelée de pommes Granny Smith 24.90 €
- Dos de saumon sauvage mi-cuit, duo de mousselines : carottes des sables et cerfeuil tubéreux 22.50 €



LES FROMAGES :

- Chariot de fromages affinés de région 7 €
- Fromage blanc (crème fraîche, sucre ou coulis de fruits) 5 €



LES DESSERTS :

- La Banane étuvée, raisins confits et caramel aux épices, glace rhum raisins 7.90 €
- « L'Absolu » Chocolat : biscuit amandes, mousse chocolat caramel salé, glaçage chocolat 8.90 €
- Voyage sous les tropiques : ananas caramélisé, dacquoise coco, coulis mangue passion 8.90 €
- Croustillant pommes poires, parfait glacé au beurre salé, noisettes et vanille 8.90 €
- Sorbets et Glaces : vanille, café, chocolat, citron jaune, framboises, ananas, pêche blanche 2.50 € la boule

Nos sorbets et glaces sont de fabrication "maison"

La Carte

MENU "Bistrof" : 29.90 €/pers

Mise en bouche



L'œuf fumé, velouté de Potimarron à l'huile de Noisettes du Piémont, croquant Noisettes

Ou

Risotto de légumes et écrevisses « pattes rouges », émulsion de crustacés



Dos de saumon sauvage mi-cuit, duo de mousselines : carottes des sables et cerfeuil tubéreux

Ou

Râble de lapin farci aux herbes, poêlée de cèpes, mousseline de Topinambours à la noisette



Dessert au choix de la carte



MENU "Création" : 35.90 €/pers

Mise en bouche



Foie gras de canard poêlé à la réglisse, cappuccino de Châtaignes

Ou

Raviole de ris de veau aux morilles, fricassée de champignons du moment au jus de viande



Selle d'agneau rôtie, croustillant aux dattes confites, millefeuille de polenta, Sauce Tajine

Ou

Bar rôti au beurre demi-sel, poirettes farcies aux coquillages, gelée de pommes Granny Smith



Dessert au choix de la carte



MENU "Dégustation" : 46 €/pers

Le chef "Maxime Sieyes" vous propose un menu en 5 services.

Menu confiance servi pour l'ensemble de la table et jusqu'à 21h30 uniquement.

Chaque jour nous fabriquons notre pain "maison"