

Les Menus



« La bonne cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont » *Escoffier*

Menu du Marché servi au déjeuner

Entrée – plat – dessert

25,00 € TTC

Ou

Entrée – plat

23,50 € TTC

Ou

Plat – dessert

21,50 € TTC

Les Menus *(Suite)*

Menu Carte « 3 découvertes »

35,00 € TTC

(mise en bouche, entrée –plat viande ou poisson – dessert)

Les Entrées

Carpaccio de saumon fumé par nos soins, **15,50 € TTC**
Chantilly d'huitres et jeunes pousses

Rizotto de céleri-rave, gambas rôties, émulsion Parmesan **18,50 € TTC**

Escalope de Foie gras de canard, **19,50 € TTC**
Pommes crues et cuites, Réduction de cassis

Poisson ou Viandes

Noix de Saint-Jacques en croute de Saté, **21,50 € TTC**
Purée de rattes, fines herbes

Omble Chevalier, **18,50 € TTC**
Crèmeux de Petit-pois, champignons au lard et Parmesan

Entrecôte Charolaise, **22,00 € TTC**
Carta fata de légumes du moment, Choron de Coriandre

Fromages

Brillât Savarin aux Truffes, Alain Hess Maître fromager **7,50 € TTC**

Desserts au choix

Verrine Crémeuse au citron jaune, Framboise **7,50 € TTC**
« Façon tarte au citron »

Crousti-chok, marmelade au Cassis, **10,50 € TTC**
Glace Pain d'épices « maison Toussaint »

Trilogie de desserts de notre Pâtissier **12,50 € TTC**

Les Menus (Suite)

« Surprise du Chef »

Laissez libre cours aux envies, aux nouveautés du Chef

Nous vous invitons juste à nous préciser les produits susceptibles de vous déplaire

39,50€ TTC au Déjeuner

*Mise en bouche, entrée, poisson **ou** viande et dessert*

Et

47,50€ TTC au Diner

Mise en bouche, entrée, poisson, viande et dessert

« La bonne cuisine, c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont » Escoffier