

Menu à la carte Septembre-Octobre

3 services au choix (entrée plat dessert)- 50 euros Forfait vin- 24 euros (1 v. par service)

4 services au choix (2 entrées plat dessert)- 74 euros Forfait vin- 34 euros (1 v. par service)

Tous nos plats étant préparés minute et maison, les desserts sont à commander en début de repas`

Certains de nos produits peuvent contenir des allergènes, lors de votre commande veuillez signaler vos intolérances et allergies au personnel de salle

Les plats marqués d'un astérisque sont également disponibles à la vente à emporter

Entrées froides

Pressé de ricotta, poires, betteraves, noix, petite salade d'automne*
25

Terrine de canard sauvage, chutney figues, poires, pommes *
27

Filets de sardines en escabèche, salade de pomme de terre et petits oignons *
24

Tartare de saumon mi-fumé sur un houmous de lentilles corail*
26

Entrées chaudes

Raviole de marcassin, confit d'oignons aux airelles*
28

Cannelloni farcis de calamars, pignons de pins, épinards*
27

Menu à la carte Septembre-Octobre

3 services au choix (entrée plat dessert) - 50 euros Forfait vin- 24 euros (1 v par service)
4 services au choix (2entrées plat dessert)- 74 euros Forfait vin- 34 euros (1 v par service)

Plats

Filet de barbue, beurre blanc aux échalotes, stoemp aux poireaux
33

Tronçon de saumon label rouge écossais mi-cuit, sabayon de tomates basilic,
tempura de courgettes*
31

Croustillant de pintade confite, marrons, raisins, étuvé de choux verts*
30

Dos de cerf, sauce aux baies de genévrier, poire rôtie au vin rouge, purée onctueuse
de céleris rave*
34

Vegan:

Étuvé de légumes racines, poêlée de légumes verts, salade d'automne,
tempura de courgettes *
26

Boeuf d'exception maturé à la fleur de sel, sans sauce, pommes grenailles,
salade de mesclun -provenance selon arrivage
- supplément 6 euros en menu-
39

Desserts

Parfait glacé aux châtaignes confites, parfumé au whisky
13

Feuilleté de prunes reine Claude, quenelle de glace vanille
13

Pavlova de pommes, poires, parfumé à la cannelle*
13

Fondant praliné au chocolat, nougatine de noisettes*
13

Le gourmand- assortiment de trois desserts surprises de la carte-*
14

Assortiment de fromages de notre sélection *
13