

Les Entrées

Lobe de Foie Gras de Canard autour du Coing, Brioche et Maïs soufflés

19€

En suggestion : Le verre de Sauternes (supplément 10€)

Risotto de petit Epeautre au Parmesan et chlorophylle de Persil

Sauté de Cèpes

18 €

Filet de Truite rose mariné façon Gravlax, Tartine de pain de Seigle, crème au citron et Vodka, pickles de légumes

17 €

Menu du marché

Servi uniquement le Midi

Ce Menu est Susceptible d'être Modifié selon le Marché

Carpaccio de Daurade mariné au citron vert et baies roses

Râble de Lapin rôti au Basilic

Trilogie de Fromages

Ou

Pain de Gène aux Poires

31 € TTC

Les Viandes

Filet de Bœuf périgourdin, foie gras de Canard poêlé et sauce aux arômes de Truffes

37€

Porc noir de Bigorre, confit de 8 heures, fruit de Saison poché aux épices et vin de Maury

32€

Carré d'Agneau rôti, son jus d'agneau à la Fleur de Thym

33 €

Les Poissons

Raviole de Homard et farce de Crustacés, Poêlée de Giroles en persillade, fondue d'épinard, Bisque de Homard

29€

Bar rôti à la façon du chef (beurre , Ail et Persil)

26€

Noix de Saint-Jacques grillées, fondue de Poireaux à la crème, émulsion de crustacés et coques

29€

Les Desserts

Moelleux au Chocolat noir Valhrona, Crème Glacée Vanille

10 €

Le Macaron aux Framboises, ganache montée aux Amandes

10 €

L'éclair façon Paris-Brest

10 €

Assortiment de Glaces et sorbets Maison du Moment

9 €

Brioche perdue et Pommes confites au caramel, crème glacée

10 €

Trilogie de Fromages et Marmelade

9 €

Menu Gourmand

Risotto de Petit Epeautre au Parmesan, Chlorophylle de Persil

Sauté de champignons des Bois

Ou

Crème de Courge Butternut ,petit croutons, tomates séchées et copeaux de Marrons, crème aux fines herbes

Ou

Filet de Truite rose mariné façon Gravlax, tartine de pain de Seigle, crème au Citron et Vodka

Pickles de Légumes

Filet de Lieu Jaune, purée d'épinard en marinère, moule de Bouchot du Mont Saint-Michel

Ou

Bavette de Bœuf "Black Angus" sauce lie de Vin et poêlée de Cèpes

Ou

Noix de Saint-Jacques grillées, fondue de Poireaux à la crème et Cardamone, émulsion de Crustacés

Trilogie de Fromages et mesclun

Dessert au choix à la carte (à choisir en début de repas)

45 € TTC

Menu Canard

Amuse bouche

Lobe de Foie Gras de Canard autour du Coing, Brioche et Maïs soufflés

La Cuisse de Canette confite en Cromesquis et Foie Gras

Suprême de Canette rôti, fricassée de Champignons

Trilogie de Fromages

Le Métisse, entremet chocolat et Vanille

59€ ttc