

MENU

DÉCOUVERTE

ENTRÉE, PLAT,
DESSERT

27€ TTC

HORS VENDREDI
SOIR, SAMEDI,
DIMANCHE ET
JOURS FÉRIÉS

FORMULE

MIDI

ENTRÉE, PLAT OU
PLAT, DESSERT

22 € TTC

HORS SAMEDI,
DIMANCHE ET
JOURS FÉRIÉS

ENTRÉES

Nems de Reblochon "Façon Tartiflette",
Roquette, Vinaigrette à l'ail doux

OU

Rillette de Saumon frais aux Agrumes,
Feilleté à la Graine de Sésame

PLATS

Filet de Lieu Noir cuit au four, Fondue de Poireaux,
Velouté de Choux Fleurs au Curcuma

OU

Joue de Boeuf Confite à l'Anjou Rouge,
Légumes Braisés,

DESSERTS

Toast de Fromage de Chèvre au Miel,

OU

Nougat Glacé à la Croquante,

OU

Crème Brûlée au praliné,
Rose des Sables au Chocolat

TOUS NOS PLATS SONT "FAITS MAISON", PENSÉS ET RÉALISÉS PAR NOTRE ÉQUIPE



MENU BISTRONOME

ENTRÉE, PLAT,
DESSERT

38€ TTC

FORMULE MIDI

ENTRÉE, PLAT OU
PLAT, DESSERT

32 € TTC

ENTRÉES

**Chausson de Canard, Cuisse Confite,
Magret Fumé et Foie Gras, Aigre Douce**

OU

Escargots de Bourgogne en gratinée, Croutons à l'Ail

OU

**Crevettes rôties, Mousse légère,
Panna Cotta au jus de Coquillages**

PLATS

**Dos de Cabillaud cuit en Basse Température,
Méli Mélo de légumes, sauce Chorizo**

OU

**Paleron de Veau à la Cocotte,
Crème de Morilles, Légumes Oubliés**

OU

**Émincé de Bœuf Français dans le Cœur de Rumsteak
Sauce au Poivre Vert, Frites à la Graisse de Bœuf**

DESSERTS

Notre Sélection de trois Fromages affinés,

OU

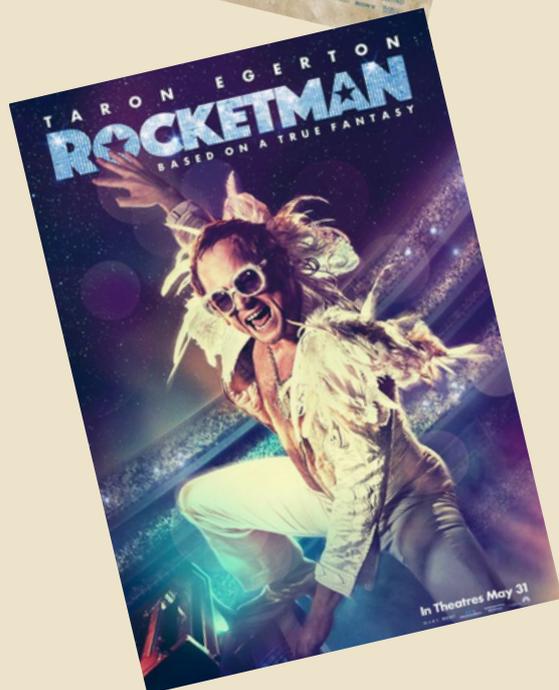
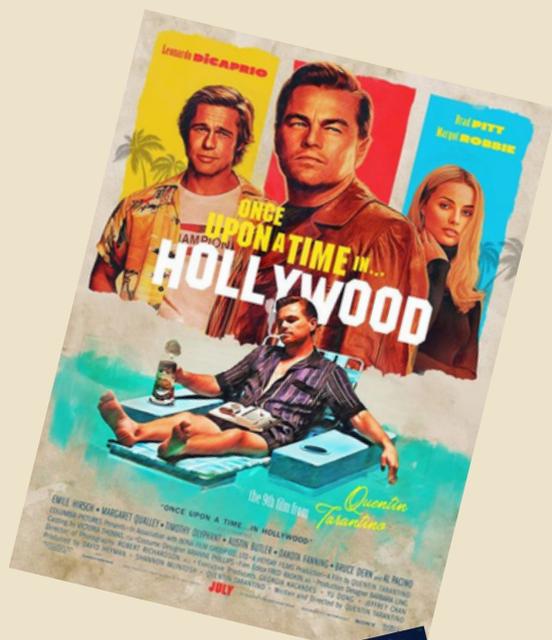
Chaud-Froid d'Ananas Caramélisé, Crème Glacée,

OU

Chou Craquelin à Praline Rose et son Coulis,

OU

Brownie Revisité, Espuma à la Menthe Fraiche



TOUS NOS PLATS SONT "FAITS MAISON", PENSÉS ET RÉALISÉS PAR NOTRE ÉQUIPE

MENU TERROIRS DE FRANCE

49€ TTC

Mise en Bouche:

Cappuccino de Gambas rôties

Crème de Champagne



Entrée:

Piqué de Saint Jacques au Lard Fumé

Velouté de Butternut au Gingembre



Plat:

Filet de Boeuf Français façon Rossini

Petits Légumes Braisés

Sauce Foie Gras



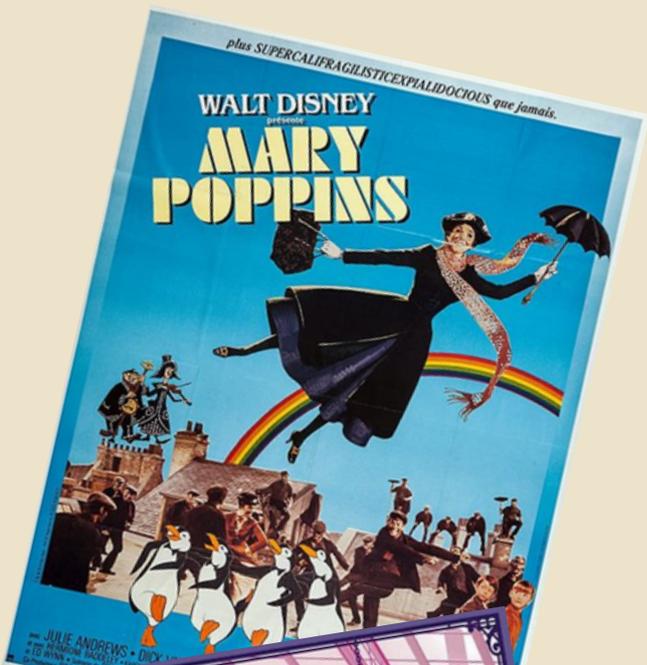
DESSERT:

Parfait glacé d' Anjou parfumé au Cointreau

Brisures de Biscuits



TOUS NOS PLATS SONT "FAITS MAISON", PENSÉS ET RÉALISÉS PAR NOTRE ÉQUIPE



MENU ENFANTS

ENTRÉE, PLAT,
DESSERT

15€ TTC

ENTRÉES

Rillettes de Saumon Frais

OU

Nem de Reblochon

PLATS

Fish & Chips Maison

OU

Emincé de Bœuf français et son jus

ACCOMPAGNEMENTS

Frites à la Graisse de Bœuf

DESSERTS

Chou tout Chocolat

OU

Coupe de Glace

(Vanille, Chocolat, Fraise, Fromage Blanc)



NOTRE CARTE

Pour Commencer...

- Rillette de saumon frais aux agrumes, feuilleté à la graine de sésame 12 €
- Nem de Reblochon "façon tartiflette", roquette, vinaigrette à l'ail doux 12 €
- Chausson de canard, cuisse confite, magret fumé et foie gras, aigre-douce 18 €
- Escargots de Bourgogne en gratiné, croûtons à l'ail 18 €
- Crevettes rôties, Mousse légère, Panna cotta au jus de coquillages 18 €
- Piqué de Saint-Jacques au Lard Fumé, Velouté de Butternut au Gingembre 20 €

De la Mer...

- Filet de lieu noir cuit au four, fondue de poireaux, velouté de choux-fleurs au curcuma 21 €
- Dos de cabillaud cuit en basse température, méli-mélo de légumes, sauce chorizo 26 €
- Noix de Saint Jacques poêlées et légumes de Saison, Velouté de Légumes Racine 29 €

A la Terre...

- Joue de bœuf confite à l'Anjou rouge, légumes braisés 21 €
- Paleron de veau à la cocotte, crème de morilles, légumes oubliés 25 €
- Émincé de bœuf dans le coeur de rumsteak, sauce au poivre vert, frites à la graisse de bœuf 28 €

Pour les Gourmands...

- Tournedos de Boeuf façon Rossini (170gr) de nos Régions de France 37 €

DESSERTS



Si vous aimez le Fromage!



Toast de fromage de chèvre au miel 7 €

Sélection de trois Fromages Affinés 9 €

Sélection de cinq Fromages Affinés 12 €



Notre Happy Ending!



Crème brûlée au praliné, rose des sables au chocolat 9 €

Nougat glacé à la croquante et fruits confits 9 €

Brownie revisité, espuma à la menthe fraîche 11 €

Palette de Crèmes Glacées et Fruits de Saison 12 €

Choux craquelin à la praline rose et son coulis 12 €

Chaud-Froid d'ananas caramélisé, crème glacée 12 €

**Parfait glacé d'Anjou parfumé au Cointreau et
Brisures de Biscuits 12 €**

