

*Formule entrée + plat ou plat + dessert à 41,00€
Formule entrée+ plat+ dessert à 51,00€*

*Les mets de cette carte sont réalisés et élaborés sur place à partir de produits bruts
Tous nos plats sont faits maison, avec les meilleurs produits en provenance direct de nos
terroirs*

Entrées à 14,00€

- ℞ Terrine de foie gras de canard, figues et pain d'épices
- ℞ Poireaux d'Ile de France caramélisés, jambon de Serrano, copeaux de Parmesan
- ℞ Escargots sauvages de Bourgogne au beurre ail et persil (par 6)
- ℞ Tartare de dorade, pomme, poire, mangue, accompagné de sa sardine fumée, œuf de poisson, vinaigrette fruit de la passion
- ℞ Saumon gravlax maison, crème piment d'Espelette et son gressin fleur de sel
- ℞ Œuf monté en neige, jaune coulant, crémeux du moment, chips de jambon

Poisson à 29,00€

La cuisson de nos poissons et de nos crustacés sont nacrés à cœur.

- ℞ Dos de cabillaud rôti au four à l'anis étoilée, risotto snacké, beurre blanc
- ℞ Noix de Saint Jacques au poivre Timut du Népal (saveurs d'agrumes), purée de panais à la vanille

Viandes à 29,00€

- ℞ Côte de veau au thym cuite au sautoir, petits légumes du moment
 - ℞ L-Bone de bœuf, frites et cœur de laitue, sauce poivre
- *****
- ℞ Picanha de bœuf pour 2 personnes servis avec frites et cœur de laitue, sauce poivre à 89,00€ (hors formule)

Nos Burgers à 19,00€

℞ *Burger* : Pain BIO, viande de bœuf Charolais, fromage de montagne fondu, sauce barbecue maison, frites et cœur de laitue.

℞ *Burger* : Pain BIO, poulet croustillant, fromage de montagne fondu, sauce ciboulette coriandre, frites et cœur de laitue.

℞ *Burger Végé* : Pain BIO, steak végétarien, fromage de montagne fondu, sauce barbecue maison, frites et cœur de laitue.

Notre Tartare à 19,00€

℞ Tartare de bœuf préparé à notre façon, frites et cœur de laitue.

℞ Assortiment de fromages affinés de saison, chutney de fruits et sucres
13,00€

Desserts à 13,00€

℞ Fruits du moment poêlés, pain d'épices et glace vanille

℞ Tarte d'automne aux fruits secs, glace vanille et crème anglaise caramel
beurre salé

℞ Tartelette au chocolat, crémeux de chocolat, nuage de cacao, crème anglaise

℞ Baba au rhum ambré, crème Chantilly

℞ Coupe glacée 3 boules :

Glace : Chocolat, Vanille, Café, Rhum raisin, Marbré yaourt-fraise

Sorbet : Citron, Framboise, Pomme verte, Passion, Cassis

℞ Café ou thé gourmand (3 mignardises).

Stéphane Milan
Maître Restaurateur
Compagnon du Tour de France
Membre de l'Académie Culinaire de France

