



Semaine du mardi 10 au vendredi 13 septembre 2024

Menu déjeuner

Plat 19€

Entrée, Plat ou Plat Dessert 22€

Entrée, Plat, Dessert 25€

Velouté de choux fleur et son émulsion de Morteau 9

Ou

Variation autour de la betterave et sa mousse de chèvre frais 9

Ou

Tartare de Saint -Jacques et truite fumée à la Granny Smith et citron et céleris, sauce citron confit et gingembre 5 9 14

(Supp 5€)

Paleron de veau confit, sauce aux champignons, endives braisées et cocotte d'Aligot 2 9

Ou

Filet de dorade sauce au chorizo, fondue de poireaux et crémeux de pois chiches 5 9

Ou

Risotto moelleux à la mascarpone, éclats de champignons et coulis de cresson 2 9

Ou

Tataki de bœuf sauce chimichurri et ses légumes du moment **(Supp9€)**

Broxnies au chocolat et sa mousse caramel 2,4,9,12

La poire caramélisée, crémeux de vanille et sauce caramel 9

Baba au rhum, chantilly et brisures de spéculoos 2 9

Le vacherin glacé vanille et framboise 9 4

Assortiment de fromages de chez Monsieur Michelin 9 **(supp 5€)**



Plat : 26€

Entrée, Plat ou Plat, Dessert : 40€

Entrée, Plat, Dessert : 49€

Produits d'ici Saveurs d'ailleurs

Les Entrées

Le tartare de Saint-Jacques et truite fumée au céleris et Granny-Smith, sauce citron et gingembre 5 9 | 4

L'œuf BIO parfait façon meurette et sa coque briochée 2 4 9

Velouté de choux fleur et son émulsion de Morteau 9

Variation autour de la betterave et sa mousse de chèvre frais 9

Les Près

Paleron de veau confit, sauce aux champignons, endives braisées 9

Suprême de pintade rôti sauce à la moutarde 9

Tataki de bœuf juste saisi sauce chimichuri et ses légumes de saison

La Marée

Filet de bar snacké à la plancha, bisque de homard et légumes du moment 3 5 9

Filet de dorade sauce au chorizo, fondue de poireaux 5 9

Poté Potager

Risotto moelleux à la mascarpone et éclats de champignons, coulis de cresson 9

Tous nos plats sont accompagnés d'un assortiment de légumes et d'une garniture au choix

En cas d'allergie ou d'intolérance merci de demander conseil au serveur



Les Accompagnements au choix

Cocotte d'Aligot 2 9

Purée de pois chiche

Pour les Bambins

Plat et dessert au choix 19€

Suprême de volaille fermier, jus au citron confit, légumes du moment

Du

Filet de dorade sauce au chorizo, fondue de poireaux 5 9

Barbe à papa

ou

Glace Smarties

Les Desserts

Brownies au chocolat 2,4,9,12

La poire caramélisée, crémeux vanille et sauce caramel 9

Baba au rhum, chantilly et brisures de spéculos 2 9

Le vacherin glacé vanille et framboise 4 9

Assortiment de fromages de chez Monsieur Michelin 9

Origine des viandes :

Bœuf : Français/Belgique

Agneau : UE, Nouvelle Zélande

Cerf : Nouvelle Zélande /France

Volaille : France

Porc : Français /UE

Veau : Français / UE

Prix net, TVA Comprise et service inclus