

LA CARTE

EN ENTRÉE

GRAVLAX DE MAIGRE 17,50
À la betterave, condiment betterave et vinaigre de framboise, tuile safranée

ROULÉ DE PINTADE 17,00
Servi froid, farçi aux noix et pruneaux, chutney d'oignons rouges, jus crémé au vin jaune

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS  16,00
Émulsion de pain brûlé et ail noir, oeuf parfait, glace champignons

FILET DE BOEUF 27,50
Rapé de pommes de terre au raifort, sauce échalotes, carottes glacées
+2,50€ en menu

DOS DE LIEU NOIR 25,00
Tombée d'épinards et graines de courge, émulsion courge, hareng fumé

PAVÉ DE BICHE 24,50
Cuit basse température, pommes anna, jus réduit à la confiture de myrtille

BURGER DU KG 20,00
Pain brioché maison, effiloché de porcelet, comté, lard grillé, chou rouge croquant, sauce barbecue maison, frites *rustiques* maison

POLENTA CRÉMEUSE  19,50
Courges rôties au miel, tombée d'épinards, noisettes, écume de grana padano

CHOCOLAT ET CHÂTAIGNE 10,50
Biscuit moelleux châtaigne, mousse châtaigne, crémeux chocolat noir

CRÉMEUX MAÏS 9,00
Pop corn caramélisés, réduction mûre, rose des sables chocolat blanc

POMME FAÇON TATIN 9,00
Caramel fouetté au calvados, pommes caramélisées, coulis de coing, diplomate vanille, feuilles de brick

EN PLAT

EN DESSERT