



LE MENU

FORMULE GASTRONOME (ENTRÉE/POISSON/VIANDE/DESSERT)... 45,00€
ACCORD METS ET VINS..... 30,00€
FORMULE DÉLICE (ENTRÉE/PLAT/DESSERT)... 38,00€
ACCORD METS ET VINS 23,00€
FORMULE ESSENTIELLE (ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT) ... 32,00€

LES ENTRÉES

— AU CHOIX —

TERRINE DE VEAU & COCHON

pain de mie Tramezzino, carpaccio de betteraves à l'huile de noix, moutarde et miel.

ASPERGES BLANCHES & ANGUILE FUMÉE

espuma d'ail des ours & noisettes grillées, tuile de pain.

L'OEUF BIO DU DIOIS

cuit parfait, espuma de petit pois, chorizo et oignons frits.



LES PLATS

— AU CHOIX —

ROULADE DE SUPRÊME DE VOLAILLE

asperge vertes, crème de morilles au jus & cumin.

LA PÊCHE SELON ARRIVAGES

fondue de poireaux, moules, beurre blanc Noilly Prat, pousse de fenouil bronze.

CURRY DE LENTILLES VERTES

épinards, ricotta, oignons cebette & fruits sec torréfiés.



LES DESSERTS

— AU CHOIX —

LA BRIOCHE À LA CLAIRETTE

façon pain perdue, espuma de crème anglaise café, glace moka.

CRÉMEUX BERGAMOTE

madeleine, crème glacée chocolat blanc & praliné noisette.

MOUSSE AU CHOCOLAT

chocolat noir Guayaquil 64%, citron confit, sablé sarrasin et sorbet fraises de printemps.

CHARIOT DE FROMAGES

sélection de fromages locaux et régionaux.

CHARIOT DE FROMAGES SECS OU FAISSELLE : SUPPLÉMENT7,00 €
TOUTES NOS ENTRÉES À LA CARTE.....15,00 €
TOUS NOS PLATS À LA CARTE..... 22,00 €
TOUS NOS DESSERTS À LA CARTE10,00 €

 option végétarienne possible

*Nos plats sont accompagnés de mousseline de pommes de terres maison.
Prix TTC service compris

