

carte

entrées

- Duo Terre&Mer : foie gras de canard maison mi-cuit, chutney, pain d'épices,
saumon fumé maison, crème, aneth et blinis : 14 €
- Crémeux d'asperges vertes, fricassée d'escargots, espuma à l'ail : 11 €
- Croustillant de gambas au basilic et menthe fraîche,
sauce doucement piquante : 12 €
- Ravioles aux écrevisses, crème coraillée, parmigiano Reggiano AOP : 12 €
- Saint Marcellin en croûte de noisette, vitelotte tiède, framboises acidulées : 11 €

plats

- Souris d'agneau confite, thym et romarin, mousseline de patate douce
et asperge verte : 22 €
- T-Bone de veau aux morilles, cannelloni aux épinards et Ricotta : 20 €
- Pièce du boucher, jus réduit au foie gras, pommes Pont Neuf : 21 €
- Burger de charolais (180g), oignons rouges et fromage de brebis,
crème de poivrons et pickles, frites au couteau : 17 €
- Suprême de pintade, fine farce aux herbes, chou pack choï glacé, sauce soja : 19 €
- Poisson du marché et autres suggestions : voir ardoise

-
- La bergère : salade verte, tomate, fruit de saison, fromage de chèvre, œuf dur 17 €
- Assiette végétarienne du moment : 17 €

Tous nos plats sont réalisés dans notre cuisine à partir de produits frais

les desserts

faits « maison »

8 €

Macaron au citron « comme une tarte »

Sabayon aux fruits rouges et Grand Marnier, gratiné

Paris-Brest, glace à la noisette

Mi-cuit au chocolat et sa boule de glace vanille

Brioche perdue au vieux rhum, ananas rôti

—

La planche de fromage de brebis fermier*¹⁰



2022

de chez Jimmy d'Argagnon,

et ses condiments : 11 €

* : produit de la région 26 : distance en km du lieu de production

Tous nos prix sont TTC, TVA 10% comprise (sauf alcools : 20%)