



# 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

laquée au miel, condiment échalotes & betteraves, mesclun vinaigrette à l'huile de noix

### SARDINES MARINÉES

aux agrumes, crème fraîche acidulée, radis marinés, oeufs de caille.

### L'OEUF BIO DU DIOIS

cuit parfait, crème de pomme de terre fumée, jus de volaille, pleurotes des Frères Hensens.



## LES PLATS

— AU CHOIX —

### COQUELET CUIT SUR COFFRE

aux morilles sauvages, la cuisse confite, choux verts, ail des ours & jus corsé.

### LA PÊCHE SELON ARRIVAGES

fondue de poireaux, moules, beurre blanc achillée mille-feuilles & Noilly Prat.

### CURRY DE LENTILLES VERTES

ricotta, herbes folles, fruits secs torréfiés.



## LES DESSERTS

— AU CHOIX —

### LA BRIOCHE À LA CLAIRETTE

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

### CRÉMEUX BERGAMOTE

vanille & sablé sarrasin, crème glacée chocolat blanc.

### LE POIRE CHOCOLAT WHISKY

chocolat noir Guayaquil 64%, poire chutney, espuma Baileys, biscuit madeleine, crème glacée whisky.

### CHARIOT DE FROMAGES

sélection de fromages locaux et régionaux.

**CHARIOT DE FROMAGES SECS OU FAISSELLE : SUPPLÉMENT ..... 7,00 €**

**TOUTES NOS ENTRÉES À LA CARTE..... 15,00 €**

**TOUS NOS PLATS À LA CARTE..... 22,00 €**

**TOUS NOS DESSERTS À LA CARTE ..... 10,00 €**

 option végétarienne possible

**\*Nos plats sont accompagnés de mousseline de pommes de terres maison.**

**Prix TTC service compris**

