



Nos Entrées

Œufs mollet pané,

Crème de courge douce & poêlé de champignons du moment 8€

Saumon fumée maison,

Crème légère aux agrumes et à l'aneth,

Œufs de saumon & Blinis tiède maison 12€

Terrine de foie gras poêlée maison,

Compoté de fruit d'été & brioche dorée maison 20€

Cassolette feuilletée,

Ris de veau & gésiers de volaille, poireaux,

Crème morilles, feuilleté 12€

A partager

Planche de charcuterie ou Mixte

16€/19€

Assortiments de charcuteries fines & condiments

Planche du Temps Jadis,

Camembert rôti & croûtons, croustillant de chèvre et miel,

Beignets d'oignon, jambon de pays ou saumon fumée 24€



Nos Plats

*Salade Gourmande,
Gésier de volaille confit, magrets fumé maison &
Toast de terrine de foie gras.* 22€

*Rognon de veau
Crème de moutarde à l'ancienne, salade & purée.* 20€

*Côte de cochon des Yveline,
sauce aux échalotes, poêlée de champignons du moment,
Purée maison & salade.* 24€

*Sole Meunière,
Beurre citronné aux herbe fraîches,
Accompagné de légumes & purée.* 34€

*Cabillaud & gambas,
Façon blanquette de veau, légumes & purée.* 26€

*Agneau confit,
Aux citron confit, carottes fondante &
Pomme dauphines.* 26€

*Tête de veau,
Sauce gribiche, légumes du moment & pomme dauphines.* 21€

*Cœur de rumsteak,
Façon Rossini, foie gras poêlé, crème de morilles &
Purée maison* 32€

Tout changement de garniture pour des frites sera facturée 4€

**Prix net en euros, service inclus, la liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.*



Menu Enfant

Selon menu du jour

Plat, dessert & boisson

14€

Nos Suppléments

Légumes *5€*

Purée *4€*

Salade *2€*

Pomme dauphine *6€*

Frites à la graisse de bœufs *7€*

**Prix net en euros, service inclus, la liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.*



Nos Desserts

| | |
|--|------------|
| <i>Assiette de fromages</i> | <i>12€</i> |
| <i>Le gourmand du Temps Jadis, Assortiment des desserts de la carte</i> | <i>16€</i> |
| <i>Sablé breton, Brunoise de mangue, ananas, passion & mousse passion</i> | <i>12€</i> |
| <i>Profiteroles, Sauce Chocolat noir 60%, glace vanille, Chantilly fève de tonka</i> | <i>10€</i> |
| <i>Tartelette chocolat, Crème de marron, ganache chocolat noir & Mousse de marrons.</i> | <i>12€</i> |
| <i>Baba au rhum, Sirop façon pain d'épice, Glace orange & chantilly + supp rhum 2€</i> | <i>12€</i> |

**Prix net en euros, service inclus, la liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.*