

DU 13/01 AU 31/01

Menu

ENTRÉES

Maquereau à la flamme mariné aux agrumes et miso

Pickles de légumes racine / Crème de cresson (1,4,6,7,12)

Dôme de céleri et Truffe

Sablé salé / Glace au sarrasin torréfié (1,3,7,8,9)

Velouté de châtaignes

Foie gras / Butternut (1,7)

PLATS

Flétan nacré

Polenta safranée / Carotte / Sauce orange sanguine (1,4,7)

Filet de Bœuf Montbéliarde

Topinambours fondants / Purée d'échalottes caramélisés / Sauce au Whisky (1,7,12)

Saint-Jacques rôties

Patate douce coco-citronnelle / Sauce Cacahouète-piment (1,7,8,14)

Suggestion
du moment
+ 10.00€ suppl.

CRÉATION FROMAGÈRE OU SUCRÉE?



Camembert d'Isigny

Tartelette aux oignons confits / Caramel au cidre (1,3,7,12)

Tiramisu

Poire / Noisette (1,3,7,8)

Ananas Victoria confit

Biscuit à la fève de Tonka / Glace Dulcey au grué de cacao (1,3,7)

Formules

2 SEQUENCES - 45.00€ (uniquement le midi)

1 Entrée / Viande ou Poisson
Ou
Viande ou Poisson / Création fromagère ou sucrée

3 SEQUENCES - 60.00€

1 Entrée
Viande ou Poisson
Création fromagère ou sucrée

4 SEQUENCES - 70.00€

2 Entrées
Viande ou Poisson
Création fromagère ou sucrée

5 SEQUENCES - 85.00€

2 Entrées
Poisson
Viande
Création fromagère ou sucrée

Pour le bon déroulement de votre repas, ce menu est servi
jusque 13h00 et 20h30

Assiette de Fromages (5 sortes) 12.00€

Listes des allergènes alimentaires majeures: 1) Gluten - 2) Crustacés - 3) Œuf - 4) Poisson - 5) Arachide - 6) Soja - 7) Lait - 8) Fruit à coque - 9) Céleri - 10) Moutarde - 11) Sésame - 12) Anhydride sulfureux et sulfites - 13) Graines de lupin - 14) Mollusque - 15) Produits issus de la mer

Utilisation de poivre 5 baies