



LA CARTE



NOS ENTRÉES

Terrine de Gibier Maison | 14
Et ses Condiments

Carpaccio de Chèvre Frais | 14
Oignons Dorés, Éclats de Noix et Filet de Balsamique

Salade de Scampis | 16 - 21*
Marinés aux Epices Cajun, Avocat et Mangue

Carpaccio de Bœuf | 16 - 22*
Aromatisé au Pesto et Copeaux de Parmesan

Éventail de Melon des Charentes | 18 - 23*
Jambon Ibérique Cebo de Campo et Sorbet Melon

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques | 19 - 25*
Huile Olive, Sorbet Citron Vert et Basilic

Terrine de Foie Gras de Canard Maison | 21
Au Piment D'Espelette, Confiture de Figues et Mini-Brioche

Tataki de Thon Rouge et Truffe Blanche d'Été | 23 - 28*
Sauce Thaï à l'Huile d'Olive et au Miel

*En Version Plat

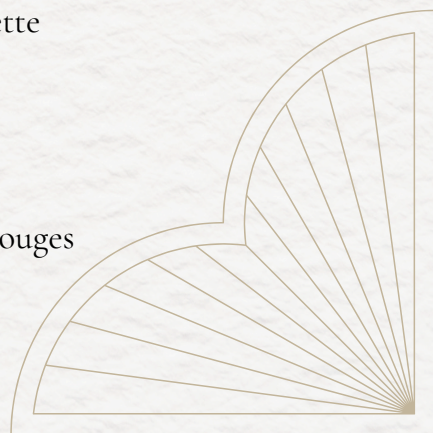
NOS POISSONS

Filet de Bar | 23
Crumble de Chorizo et Sauce Beurre Blanc

Tagliatelles Fraîches aux Scampis | 24
Compotée de Tomates au Piment d'Espelette

Dos de Cabillaud | 26
Sauce Vierge et Risotto de Riz Noir

Noix de Saint Jacques Poêlées | 27
Purée de Patate Douce et sa Sauce Poivrons Rouges





NOS VIANDES

Rognon de Veau | 20

Sauce Graine de Moutarde

Suprême de Volaille Jaune | 21

Sauce aux Girolles

Tartare de Bœuf | 21

Frites Maison et Salade Mélangée

Pavé de Rumsteck | 23

Sauce Poivre Vert

Magret de Canard | 23

Sauce Mirabelle

Souris d'Agneau Confité | 28

Sauce Miel et Gingembre

Faux-Filet de Bœuf Argentin | 29

Beurre Maitre d'Hotel

Filet de Bœuf Simmental | 30

Sauce aux Morilles

NOS SPÉCIALITÉS

Risotto de Riz Noir aux Cèpes | 18

Tulle Croustillante de Parmesan

Vol au Vent | 19

Poule Mère et Champignons

Pot au Feu de Tête de Veau | 23

Aux Deux Sauces

Bouchée à la Reine | 24

Poule Mère, Ris de Veau, Quenelles de Volaille et Champignons

Jarret de Porc Grillé | 25

Pommes de Terre dans son Jus





NOS DESSERTS & FROMAGES

Crème Brulée à la Cassonade | 8.50

Fraise Melba | 9.50

Glace à la Vanille, Coulis de Fruits Rouges et Chantilly Maison

Carpaccio d'Ananas | 9.50

Citron Vert et Sorbet Mangue

Brownies au Chocolat | 9.50

Accompagné de sa Boule de Glace Vanille

Tarte Fine aux Pommes | 10

Accompagné de sa Boule de Sorbet Rhubarbe

Profiteroles Glacées à la Vanille | 10

Sauce Chocolat et Chantilly Maison

Baba Maison | 12

Arrosé sous vos Yeux de son Rhum Agricole de La Martinique : Le Trois Rivières
Réserve Spéciale VSOP

Café, Thé ou Infusion Gourmand(e) | 11

,Accompagné de Mignardises et d'un Shot de Liqueur Artisanale du Moment

Champagne, Whisky ou Rhum Gourmand | 14.50

Accompagné de Mignardises

Assiette de Fromages | 11

Tomette Fermière aux Fleurs d'Alsace, Munster des Vosges &
Crèmeux de Bourgogne

NOS COUPES GLACÉES

Coupe de Glaces 3 Boules | 8

Vanille, Café, Pistache, Chocolat, Caramel Beurre Salé, Fraise

Coupe de Sorbets 3 Boules | 8

Mirabelle, Citron Vert, Mangue, Framboise, Citron Jaune, Rhubarbe

Coupe Lorraine | 9.50

Glace à la Mirabelle, Eau de Vie de Mirabelle, Chantilly

Coupe Le Carpe Diem | 9.50

Glace Vanille, Cerises Amarena, Chantilly, Amaretto

Coupe Colonel | 9.50

Sorbet Citron, Vodka, Feuille de Menthe

Coupe Limoncello | 9.50

Sorbet Citron et Limoncello

