

Assiette Gourmande

à partager ou pas !

19,50 €

Chorizo au Poivre blanc, Speck, Fuseau Lorrain,
Pavé au Piment d'Espelette, Viande des Grisons

Les Entrées

uniquement suivies d'un plat principal

allergènes

3

Foie-Gras de Canard mi-cuit
Dentelles de Jambon AOP Kintoa et Confit d'Echalote au miel
19,00 €
(supp de 3 € formule 3 plats)

1-3-5-6

Paté en croute de Canard à la Pistache
Endive croquante & vinaigrette aux noix
Guacamole
17,00 €

1-3-5

Oeuf parfait dans son émulsion de Mogettes vendéennes
Pétale de truite fumée & perles de Maquereau fumées
chips de Panais
17,00 €

Les Plats

1-3-5-9

Filets de Caille sauce au Riesling
Escalope de Foie Gras et Raisins poêlés
Croquettes de Pomme de Terre à la Truffe
25,00 €

1-3

Agneau en textures aux épices douces
Trilogie de patate douce ; jus corsé
25,00 €

1

Roulé de Sole façon "Bonne-femme" ; Morilles farcies à l'Estragon
Carottes glacées & Pommes Vapeur
29,00 €
(supp de 5 € formule 3 plats)

1-2-4-6

Risotto de Noix de Saint-Jacques
Crème de Champignons & Cacahuètes caramélisées
25,00 €

3-5

Tartare de Boeuf HDT
Viande maturée de Lorraine coupée au couteau
Préparée avec des tomates confites, pesto & pignons de pin
Accompagné de Frites
25,00 €

Formule 3 plats : Entrée Plat et Dessert

47,00 €

à composer avec les plats de la carte - certains comportent un supplément
(hors assiette gourmande)

La carte est réalisée à partir de produits frais, certains changements peuvent être réalisés suivant les approvisionnements

Les Frites ne sont pas maison

Prix net et service compris

allergènes

Les Gourmandises

Les desserts sont à commander en début de repas

1 - 3 - 6

Poire - Gianduja
Poire pochée à la cardamome & compote ; mousse vanille au Gianduja ; sucette de marron glacé
10,00 €

1 - 3 - 5

Forêt Noire revisitée
10,00 €
Servi (à la demande) avec une Liqueur de Cerise-Gingembre de la Maison Jacoulot 3cl supp de 4,00 €

1 - 3 - 5 - 6

Gâteau d'Automne
Gâteau aux noix, amande & potimarron ; mousse gourmande à la vanille ; coulis potimarron - agrumes
10,00 €

1

Bolet des Ballons
Glace vanille, coque de meringue nappée de chocolat chaud
7,00 €

1 - 3 - 6

Tiramisu au café
7,00 €

1 - 5

Mousse au Chocolat
7,00 €

Salade de Fruits frais
7,00 €

Coupe de Glace & Sorbet

1 boule : 3,00 €

2 boules : 6,00 €

3 boules : 9,00 €

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans)

12,00 €

Viande avec Frites et/ou Légumes

Glace ou Salade de Fruits ou Petit Bolet des Ballons

Plat du jour & Dessert du jour

19,50 €

Plat du Jour

14,50 €

uniquement les mercredis, jeudis et vendredis midi (hors jours fériés)

Liste des allergènes et numéro associé

N'hésitez pas à nous communiquer vos intolérances ou allergies.

1 Lactose

4 Crustacé

7 Sésame

2 Arachide

5 Oeufs

8 Moutarde

3 Gluten

6 Fruits à coque

9 Sulfites

La carte est réalisée à partir de produits frais, certains changements peuvent donc être réalisés suivant les approvisionnements