

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

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)

3

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

1 - 3 - 5 - 6

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

1 - 3 - 5

Les Plats

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 - 5 - 9

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

1 - 3

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

1

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

1 - 2 - 4 - 6

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 €

3 - 5

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

Chariot de Fromage
2,50 € le morceau de 30 gr environ

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

Prix net et service compris