

Menu Découverte

Entrée + plat **ou** plat + dessert **ou** fromages **29.00€**

(Formule pour une personne, disponible uniquement le midi du mercredi au vendredi, hors jours fériés)

*

Entrée + plat + dessert **ou** fromages **37.00€**

(Formule pour une personne, disponible tout le temps)

*

Entrée seule **12.50€** Plat seul **22€** Dessert seul **11€**

Entrées au choix

Œuf 64° de la Ferme du Prayel, crème de comté, crumble de comté et truffe d'été.

Gaspacho au siphon, tartare de tomate, concombre et menthe, gouttes de poivrons, huile d'olive et croûtons.

Tartelette petits pois crème de Burrata, petits pois frais et avocat.

Ceviche de dorade Dorade crue, citron vert, coriandre, Crème d'avocat, mangue et gel yuzu (Supplément 3€).

Plats au choix

Salade César sucrine, pesto, sauce césar, crème balsamique, anchois, olive, poulet, parmesan, jambon, œuf dur et tomate.

Porc filet mignon de porc du Cantal, cuit en basse température, jus réduit, purée de carottes au beurre noisette et mini carottes.
(Supplément 2€).

Pièce de Bœuf beurre au paprika fumé, potatoes maison, fromage blanc ciboulette du jardin et pickles d'échalottes.
(Supplément 4€).

Pêche du moment ratatouille verte et coulis de tomate.

Desserts au choix

Assiette de fromages de la fromagerie de Courcelles.

Mille-feuille crème pâtissière montée, caramel beurre salé, pommes caramélisées et croustillant.

Pavlova fraises meringue, ganache montée à la verveine citronnée du jardin, coulis et fraises de chez Vincent NEVEUX.

Abricot / Olive génoise, insert abricot, mousse olive, glaçage rocher noisette et coulis de fraise.

Menu Aime

50.00€

Amuse-bouche

Ceviche de dorade

Dorade crue, citron vert, coriandre, Crème d'avocat, mangue et gel yuzu

Œuf 64°

De la Ferme du Prayel, crème de comté, crumble de comté et truffe d'été.

Pièce de Bœuf

Beurre au paprika fumé, potatoes maison, fromage blanc ciboulette du jardin et pickles d'échalottes.

Assiette de fromages

Fromages de la fromagerie de Courcelles (supplément 7.50€)

Pavlova fraises

Meringue, ganache montée à la verveine citronnée du jardin, coulis et fraises de chez Vincent NEVEUX.

Prix nets toutes taxes comprises et service compris. Formules et menus pour une personne.