



LE MENU

FORMULE GASTRONOME (ENTRÉE/POISSON/VIANDE/DESSERT)... 45,00 €
ACCORD METS ET VINS..... 30,00 €
FORMULE DÉLICE (ENTRÉE/PLAT/DESSERT)... 38,00 €
ACCORD METS ET VINS 23,00 €
FORMULE ESSENTIELLE (ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT) ... 32,00 €

LES ENTRÉES

— AU CHOIX —

TATAKI DE CANARD

radis d'hiver marinés, sauce ponzu & coriandre.

GATEAU DE TRUITE ROSE

coulis de betteraves, crème fraîche acidulée, raifort & capucine.

L'OEUF BIO DU DIOIS

cuit parfait, crème de pomme de terre fumée, jus de volaille, pleurotes des Frères Hensens.



LES PLATS

— AU CHOIX —

LE COCHON D'AUSSON

le carré roulé et farci à l'ail et au persil, céleri raves & jus réduit au miel.*

LA PÊCHE SELON ARRIVAGES

curry de lentilles vertes aux légumes & confit d'échalotes.

CHOU-FLEUR RÔTI

au beurre noisette, pickles de chou-fleur couleur & purée de jaunes d'oeufs.



LES DESSERTS

— AU CHOIX —

LA BRIOCHE À LA CLAIRETTE

façon pain perdue, espuma de crème anglaise à la praline rose, glace au lait ribot.

LE RIZ AU LAIT

éclat de châtaigne, caramel beurre salé, riz soufflé, crème glacée Châtaigne.

LE POIRE CHOCOLAT WHISKY

chocolat noir Guayaquil 64%, poire pochée, espuma Baileys, biscuit financier, crème glacée whisky.

CHARIOT DE FROMAGES

sélection de fromages locaux et régionaux.

CHARIOT DE FROMAGES SECS OU FAISSELLE : SUPPLÉMENT 7,00 €

TOUTES NOS ENTRÉES À LA CARTE..... 15,00 €

TOUS NOS PLATS À LA CARTE..... 22,00 €

TOUS NOS DESSERTS À LA CARTE 10,00 €



option végétarienne possible

*Nos plats sont accompagnés de mousseline de pommes de terres maison.
Prix TTC service compris

