

# Menu du jour du 8 avril

les menus présentés sont des idées de menu présentés.  
Nous marchons avec les arrivages des produits, le menu  
change chaque semaine.

Entrée + Plat/ Plat+ dessert 18€

Entrée+ plat + dessert = 22€

## Entrée

Asperges Blanches  
mousseline au siphon

Croustillant de chèvre  
noix, vinaigrette moutardé, et salade frisée

## Plats

brochette kefta maison  
pommes de terre rôties, sauce yaourt citron

filet de merlu  
carottes vichy, pleurottes, sauce ail des ours

Onglet de bœuf (UE)  
jus corsé à l'ail noir, grenailles sautés

## Desserts

Riz au lait, noisettes torréfiées, caramel beurre salé  
Cookie en fusion

fraise de l'Hérault, crème diplomate verveine

Flognarde aux poires, chantilly praliné, pignons de pins

Crème brûlée

Assortiment de fromages du coin, noix

# Menu du jour du 2 mars

les menus présentés sont des idées de menu présentés.  
Nous marchons avec les arrivages des produits, le menu  
change chaque semaine.

Entrée + Plat/ Plat+ dessert 18€

Entrée+ plat + dessert = 22€

## Entrée

Poitrine de canette marinée

salade de chou, assaisonnement orientale

Velouté de panais

effiloché, de porc au vin rouge, tuile d'emmental

## Plats

Ballotine de volaille

racines rôties et sauce suprême

Filet de merlan

flan de potimarron, carottes fanes et crème de carapace

Onglet de bœuf (UE)

jus corsé à l'ail noir, grenailles sautés

## Desserts

Riz au lait, noisettes torréfiées, caramel beurre salé

Variation chocolat (64%), maïs

Tartelette croustillante aux agrumes

Flognarde aux poires, chantilly praliné, pignons de pins

Assortiment de fromages du coin, noix

# Menu du jour

## 22 août

les menus présentés sont des idées de menu présentés.  
Nous marchons avec les arrivages des produits, le menu  
change chaque semaine.

Entrée + Plat/ Plat+ dessert 18€

Entrée+ plat + dessert = 22€

### Entrée

Croustillante de poulet à l'orientale  
boulgour à la chlorophylle et roquette

Oeuf parfait  
salade de tomate "cocktail" pan grattato

### Plats

Escalope de veau (FR)  
façon milanaise, tagliatelle fraîche et piperade

Lieu noir  
pleurottes en persillade, courgettes sautées et faisselle  
d'Étrez citronnée

Onglet de boeuf (UE)  
jus corsé à l'ail noir, grenailles sautés

### Desserts

Riz au lait, noisettes torréfiées, caramel beurre salé

Mousse au chocolat façon liégeois, croustillant au grué  
de cacao

Pêche poché à la verveine, burrata et crumble

Pavlova aux fruits rouges

# Menu du soir

## avril

Les entrées et les desserts sont compris dans le choix du plat. Le menu du soir comporte une entrée surprise. lors de la réservation merci de préciser des allergies ou autres.

### Plats



Lapin farci (FR) jardinière, jus à l'ail noir	34€
Rognons de veau (UE) ragoût de coco, sauce moutarde	32€
Langoustines timbale de macaronis, asperges et crème de carapace	34€
Filet de boeuf (FR) délicatesse primeurs, jus à l'ail noir, pommes pailles	37€
Tomahawk black angus (IR) délicatesse et asperges, sauces à l'ail noir ( à partager)	38€
Maigre couteau marinière au curcuma, petits pois	35€
Ris de veau (EU) asperges, fregola et sauce morille	39€

### Desserts

Riz au lait, noisettes torréfiées, caramel beurre salé

Crème brûlée

Cookie en fusion

Fraise de l'Hérault, crème diplomate verveine

Flognarde aux poires, chantilly praliné, pignons de pins

Assortiment de fromages du coin, noix

# Menu du soir jan- mars

Les entrées et les desserts sont compris dans le choix du plat. Le menu du soir comporte une entrée surprise. lors de la réservation merci de préciser des allergies ou autres.

## Plats



Ris de veau meunière Potimarron, héliantis et jus corsé à l'ail noir	39€
Skreï Poireau nori, sauce raifort citron	35€
Filet de boeuf(FR) Chanterelles, macaronis gratinés	37€
Noix de Saint Jacques de Saint Brieux Butternut, granny smith, vinaigrette tranchée	32€

## Desserts

Riz au lait, noisettes torréfiées, caramel beurre salé

Variation chocolat (64%), maïs

Tartelette croustillante aux agrumes

Flognarde aux poires, chantilly praliné, pignons de pins

Assortiment de fromages du coin, noix

# Menu du soir octobre

Les entrées et les desserts sont compris dans le choix du plat. Le menu du soir comporte une entrée surprise. lors de la réservation merci de préciser des allergies ou autres.

## Plats

Caille royale farcié au foie gras (FR), purée grand-mère et champignon en persillade	35€
Ris de veau meunière pack choï glacé et jus corsé	39€
Filet de lotte bardé au jambon d'Auvergne patate douce et crème de bulbes	37€
Filet de boeuf(FR) feuille à feuille de pommes de terre, sauce morille	38€
Suprême de pintade fermière de l'Ain façon cordon bleu, grenailles rôties, jus à l'ail noir	33€
Homard entier glacé risotto milanais	48€
Freestyle végétarien du chef	26€

## Desserts

Riz au lait, noisettes torréfiées, caramel beurre salé  
Mousse chocolat façon liégeoise, croustillant au gué  
Marron sous forme de "monte bianco"  
Reine des reinettes  
Assortiment de fromages du coin, noix.

