

M E N U 3 0 E U R O S

DISPONIBLE UNIQUEMENT LES MIDIS HORS
WEEKENDS ET JOURS FÉRIÉS



M I S E E N B O U C H E

Inspiration du moment, réalisée avec des produits frais et de saison.

E N T R É E

Croquetas de volaille dorée, jus corsé de volaille au citron et romarin

ou

Risotto crémeux aux champignon, copeaux de parmesan, parfum truffe

P L A T

Biche fondante en civet, purée de pomme de terre au beurre noisette

ou

Poisson du moment sur risotto gourmand et éclat yuzu-combava

F R O M A G E

(SUPPLÉMENT +6EUROS)

Assiette de trois fromages affinés

D E S S E R T

Brioche perdue, coulis caramel au beurre salé, glace à la vanille Bourbon maison

ou

Coupole chocolat, cœur de poire et glace poire caramélisée au cidre

2 PLATS 27 EUROS

M E N U 4 5 E U R O S



Menu

M I S E E N B O U C H E

Inspiration du moment, réalisée avec des produits frais et de saison.

E N T R É E

Gambas flambées, nuage coco-curry, fraîcheur citron vert

ou

Velouté forestier, émulsion de foie gras, éclats de noisettes torréfiées et filet de réduction de Porto

P L A T

Demi magret de canard, pommes de terre rôties au miel, jus réduit (supplément 12 euros pour un magret entier)

ou

Filet de Sandre rôti, beurre blanc à la vanille et risotto crémeux

F R O M A G E

Assiette de trois fromages affinés

ou

Mousse de chèvre, sorbet au fromage blanc, croûtons dorés, miel de fleurs et copeaux de chèvre affiné

D E S S E R T

Ecrin gourmand vanille et marron

ou

Alliance chocolat noisette, cœur coulant caramel

3 PLATS 42 EUROS

2 PLATS 39 EUROS

NOS MENUS NE SONT PAS DECLINABLE EN UN PLAT

M I S E E N B O U C H E

Inspiration du moment, réalisée avec des produits frais et de saison.

E N T R É E

Foie gras mi-cuit au layon accompagné de ses chutneys fruits et oignons, pain d'épice
ou

Noix de St Jacques snackées, douceur de carotte vanillée et glace noisette

P L A T

Filet de bœuf, jus court, déclinaison de pommes de terre (Supplément Rossini +6 euros)
ou

Joue de lotte fondante risotto parfumé et sauce armoricaine

F R O M A G E

Sélection de trois fromages affinés
ou

Mousse de chèvre, sorbet au fromage blanc, croûtons doré, miel de fleurs et copeaux de chèvre affiné

D E S S E R T

Méli mélo de myrtilles sur son sablé et douceur de vanille
ou

Sphère chocolat - gianduja, cœur praliné, glace chocolat

3 PLATS 52 EUROS

2 PLATS 49 EUROS

NOS MENUS NE SONT PAS DECLINABLE EN UN PLAT