

L'ANCRE
NOIRE
LA CARTE

Nos entrées

*Nems de brie de Meaux, menthe, condiment de petits légumes
et sauce au yuzu*

14,00€tte

Thon miso, guacamole et tuile aux sésames noires

15,50€tte

*Carpaccio de topinambours, jeunes carottes, vinaigrette au
cumin et cerfeuil (végétarien)*

12,50€tte

Nos plats

*Lotte en croute de curry vert, jeunes carottes, salsifis rôtis au
thym et son huile au basilic*

24,90€

*-Ris de veau poêlé, jus de veau éclats de champignons des bois
et sa purée de pommes de terre au persil*

28,90€

Le poireau

*Purée d'ail noir, émulsion à l'estragon, racines de poireaux en
tempura (végétarien)*

21,90€



L'ANCRE NOIRE

LA CARTE

Nos desserts

La Poire

*Pochée, crème au chocolat au lait, glace chocolat et son
crèmeux de persil*

12,00€

*Tartelette feuilleté, crème vanille de Madagascar aux
agrumes et safran*

12,00€

Écrin de fromages de nos régions

14,00€





Menu l'Ancre Noire 45,00€ ttc

Nos entrées au choix

*Nems de brie de Meaux, menthe et condiment de petits légumes et
sauce au yuzu*

Ou

Thon miso, guacamole et tuile aux sésames noir

Ou

*Carpaccio de topinambours, jeunes carottes et sa vinaigrette au cumin
et cerfeuil (végétarien)*

Nos plats au choix

*Ris de veau poêlé, purée de pommes de terre et persil, jus de veau et
éclats de champignons des bois*

ou

*Potée en croute de curry vert, jeunes carottes, salsifis rôtis au thym et
huile de basilic*

Ou

Le poireaux

*Purée d'ail noir, émulsion à l'estragon et racines de poireaux tempura
(végétarien)*

Nos Desserts au choix à la carte





Déjeuner à l'ardoise

Entrée, plat, dessert

25.90€ttc

Entrée, plat ou plat, dessert

20.90€ttc

Menu Ancre noire

45,00€ttc

Diner à l'ardoise

Entrée, plat dessert 29,00€ttc

Entrée, plat ou plat dessert 24,00€ttc

Menu ancre noire 45,00€ttc

Le menu enfant

13,00 €

Jusqu'à 12 ans

Sirop à l'eau

Suggestion du Chef

Coupe de glace (vanille, chocolat ou fraise)

