



MENU BRIÈRE 48 EUROS

Du Mercredi au Dimanche midi

ENTRÉES

Foie Gras "du Chef" Mi-Cuit Aux Epices,
Chutney aux Oignons Rouges

Persillade de Cuisse de Grenouille et Escargot à la Plancha,
Légumes Croquants

PLATS

Anguille et Langouille Grillées, Crémeux d'Epinards,
Jus de Viande au Piment d'Espelette

Magret de Canard Grillé à la Plancha,
Légumes de Saison

Assiette de Fromage de "Fermes Voisines"
(supplément 12€)

DESSERTS

Entremet Abricot Thym-Citron,
Pain de Gênes, Duja Choclat Blanc

Nougat Glacé au Fruits de Saison,
Biscuit Dacquoise

Tarte Caramélia,
Gel Passion et Fruits secs



CARTE DU MOMENT

Du mercredi au Dimanche

Possibilité de choisir une entrée ou un plat dans le menu Brière
avec un supplément de 5€

Entrée et Plat et Dessert 39€

Entrée et Plat 33€ (hors jours fériés et dimanche)

Plat et Dessert 30€ (hors jours fériés et dimanche)

ENTRÉE ET PLAT ET DESSERT 39€

ENTRÉES

Filet de Caille rôti,
Crèmeux de Topinambour et Brocolis et Jus de Cassis

Tartare de Filet de Maigre, Perles Passion
Gel Citron Vert, Tuile à L'Encre De Seiche

Melon, Concombre et Fêta de Chèvre du Bois Nozay,
Réduction de Banuyls, Sorbets Senteurs du Jardin

PLATS

Dos de Lieu Jaune Rôti à La Plancha, Aïoli de Chou Fleur,
Vinaigrette Curcuma

Suprême De Pintade Contisé à L'Amande et Raisin Blond,
Purée de Cresson, Croquettes de Pomme de Terre

Risotto de Céleri, Fleur de Courgette en Tempura,
Emulsion Noisette

Assiette de Fromages
(supplément de 12€)

DESSERTS

Entremet Abricot, Thym Citron, Pain De Gènes, Duja Chocolat Blanc

Nougat Glacé et Fruit De Saison Biscuit Dacquoise

Tarte Caramélia, Gel Passion et Fruits Secs