Les Menus

Menu du Parvis

31,50 €

Pressée de sanglier en venaison,
sorbet betterave
ou
Gâteau tiède de champignons et
châtaignes, velouté de potimarron

-

Filets de canette, échalions confits au vin
rouge, céleri caramélisé
ou
Cabillaud rôti au citron confit, écrasé de
pommes de terre à l'huile de persil

-

Rencontre entre la pomme et le caramel,
coulis de cidre
ou
Chocolat-framboise « façon opéra »,
sorbet framboise mentholée

Menu du Marché

Servi uniquement le midi
du mardi au vendredi (sauf jours fériés)
Entrée, plat ou plat, dessert : 20 €
Entrée, plat, dessert : 22,50 €
(sur présentoir)

Menu Confiance

65 € / personne

Menu à 6 plats pour l'ensemble des convives de la table

Laissez-vous guider dans un parcours gastronomique décidé à la minute avec les meilleurs produits du moment.

Informations

Les plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts.

Pour toute commande d'un plat en direct
à la carte (sans entrée),
l'attente est d'environ 20 mn

Tous nos tarifs s'entendent taxes et service compris

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes
(liste à votre disposition sur demande)

Tous nos plats sont « faits maison » dans le respect le plus stricte des règles d'hygiène.

LE VRAI FAIT MAISON
REAL HOME COOKING

La Carte

Les Entrées

Pressée de sanglier en venaison, sorbet betterave	12 €
Gâteau tiède de champignons et châtaignes, velouté de potimarron	12 €
Foie gras de canard, macaron figue-Cognac-vanille, brioche dorée	18 €
Noix de Saint Jacques dorées, coulis de cresson, gnocchis au Parmesan	19 €
Ravioles de petits gris, bouillon d'ail léger, émulsion de persil	17 €
Velouté de potimarron aux champignons et châtaignes (Vegan et sans gluten)	11 €

Les Viandes et Poissons

Filets de canette, échalions confits au vin rouge, céleri caramélisé	19 €
Notre lièvre à la Royale, macaronis liés à la crème de trompettes	28 €
Cabillaud rôti au citron confit, écrasé de pommes de terre à l'huile de persil	19 €
Tronçons de lotte au lard, pommes Anna au thym	25 €
Nouilles de riz aux légumes d'hiver et champignons (Vegan/sans gluten)	16 €

Les Desserts (à commander en début de repas) 9 €

Rencontre entre la pomme et le caramel, coulis de cidre
(possibilité d'adapter ce dessert Vegan et sans gluten)

Chocolat-framboise « façon opéra », sorbet framboise mentholée

Le citron dans tous ses états

Crémeux mascarpone-café, noisettes torréfiées, glace Arabica

Assiette des trois fromages affinés, mesclun à l'huile de noisette et marmelade de figues

Certains plats sont disponibles à emporter en profitant de -10% de réduction sur les prix affichés