

LA CARTE

LES ENTRÉES

HOUMOUS MAISON ET TUILE SÉSAME, COULIS DE COURGETTE À LA MENTHE FRAÎCHE	12€
VELOUTÉ DE BUTTERNUT, PETIT CAKE AUX NOIX ET COMTÉ .	12€
TERRINE DE GIBIER MAISON, PICKLES DE LÉGUMES, COMPOTÉ D'ABRICOT.	15€
TARTARE DE THON AUX ZESTES DE CITRON VERT, SOMMITÉS DE CHOUX FLEURS AU CURRY	15€
FOIE GRAS AU NATUREL, COMPOTÉ DE POMME-COING, PAIN BRIOCHÉ MAISON AUX CÉRÉALES.	18€
AUMÔNIÈRES CROUSTILLANTES D'ESCARGOTS, BEURRE PERSILLÉ	18€

LES PLATS

PARMENTIER DE JOUE DE BŒUF ET OIGNONS ROUGES, SAUCE VIN ROUGE	21€
BRANDADE DE LIEU ET MOULES BOUCHOT AU CURRY, JULIENNE DE LÉGUMES	21€
SAINT-JACQUES POÊLÉES , MOUSELINE DE PANAIS , SAUCE SOJA ET GINGEMBRE ÉMINCÉ DE CHOUX CHINOIS AUX NOIX DE CAJOU	28€
FILET DE CERF CUIT ROSÉ, PURÉE DE PATATE DOUCE SAUCE VIN ROUGE AROMATISÉE COMME UN VIN CHAUD	28€
POULET DE BRESSE A.O.C CRÈME AUX MORILLES, TUILE AU COMTÉ ET NOIX, POMMES DE TERRE PURÉE	34€
GRENOUILLES FRAÎCHES EN PERSILLADES (SELON ARRIVAGE)	39€
NOIX DE RIS DE VEAU BIEN RISSOLÉES, ÉMULTION CRÉMEUSE AUX CÈPES, PLEUROTÉS ET DUXELLE DE CHAMPIGNONS.	34€

LES DESSERTS

COMPOTÉE DE PRUNES AU MIEL, SERVIE FRAIS, SORBET MIRABELLE ET CROUSTILLANT CRAMÉLISÉ	12€
FONDANT AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE TONKA ET COULIS DE MÛRE.	12€
SOUFLÉ CHAUD AU GRAND MARNIER, SORBET ORANGE SANGUINE	12€
COUPE DE GLACE À LA LIQUEUR DE CHARTREUSE, NOISETTES CARAMÉLISÉES, ARROSÉE DE CHARTREUSE VERTE	16€
ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS OU FROMAGE BLANC À LA CRÈME	12€