

A la Carte

A Partager (ou pas !)

Saumon Gravlax 18,00€
Concentré de Jus d'Agrumes / Yaourt Grec / Edamame

Soufflé au Comté 24 mois d'affinage 16,00€
Cœur de Laitue

Jambon Corse "Porcu Nustrale" 18,00€

Nos Entrées

Crevettes grises 22,00€
Beignet de Pomme de terre / Crème de Carotte au Gingembre /
Bisque de Crevettes

Canard sauvage au barbecue 22,00€
Betteraves jaunes en Salade / Royale de Maïs / Kumquats /
Vinaigrette à la sauce Soja

Saint Jacques de Dieppe en pithiviers 24,00€
Farce fine de Volaille / Céleri rave / Jus réduit / Noisettes grillées

Foie gras de Canard au naturel 24,00€
Coing confit / Petit Pain vapeur / Pickles de Girolles / Balsamique

Ris de Veau 23,00€
Coquillettes à la Crème de Beaufort /
Feuilles de Chicon caramélisées

Une Entrée servie en Plat sera majorée de 5,00 €

Nos Plats

Cochon Ibérique 38,00€
Sauce charcutière à la Saucisse de Morteau / Frites fraîches /
Salade et Pickles

Lotte rôtie 32,00€
Petit ragoût de Coco de Paimpol aux Herbes et au Chorizo /
Velouté de Navet aux Olives Kalamata / Chou Kale

Sole dorée "Meunière" 40,00€
Purée mousseline / Poireaux vinaigrette aux graines de Moutarde

Cerf de nos Ardennes en 2 préparations 40,00€
Le filet rôti, Béarnaise au Persil et Ail noir
L'épaule en civet / Chanterelles / Jack be Little

Blanquette de Veau 30,00€
Croquettes aux Cèpes / Cime de Rapa / Condiments Kaki /
Chips de Vitelottes

Plat végétarien selon l'inspiration du jour 25,00€

– Au Menu –

Canard sauvage au barbecue
Betteraves jaunes en Salade / Royale de Maïs / Kumquats /
Vinaigrette à la sauce Soja

ou

Saint Jacques de Dieppe en pithiviers
Farce fine de Volaille / Céleri rave / Jus réduit / Noisettes grillées

Lotte rôtie

Petit ragoût de Coco de Paimpol aux Herbes et au Chorizo /
Velouté de Navet aux Olives Kalamata / Chou Kale

ou

Blanquette de Veau

Croquettes aux Cèpes / Cime de Rapa
Condiments Kaki / Chips de Vitelottes

Assortiment de Fromages affinés d'ici et d'ailleurs
(Supplément de 6€ sur le prix du menu)

ou

Tarte au Citron

Yuzu / Kalamansi / Menthe / Thym citronné / Meringue

– Menu entrée, plat et dessert : 45,00 € –
– Menu avec les 2 entrées, plat et dessert : 57,00 € –

Nos Fromages

Assortiment de Fromages affinés d'ici et d'ailleurs :
Sélection de 3 sortes 9,00€
Sélection de 6 sortes 14,00€

Nos Desserts

Cookie chaud au Chocolat 12,00€
Insert Mangue Passion / Sorbet Mangue Atsina

Brioche en Pain perdu 12,00€
Pomme, Caramel au Beurre demi-sel / Glace Vanille

Tarte au Citron 12,00€
Yuzu / Kalamansi / Menthe / Thym citronné / Meringue

Dame blanche 12,00€
Sauce Chocolat / Crème battue / Biscuit croustillant

Sabayon Kalhùà 12,00€

Glace et Sorbet du moment 3,50€/boule