

A la Carte

A Partager (ou pas !)

Jambon Corse "Porcu Nustrale"	18,00€
Saumon Gravlax	18,00€
Panais / Ketchup de Betterave / Chips de Pain	
L'Huître de Céline N°3	
- Fine de Cancale	3,50 € Pièce
Salsa Mangue / Echalote / Piment	

Nos Entrées

Croquette de Langoustines	24,00€
Salade de pousses d'Epinards / Lait de Bufflonne	
La Mitraillette de Biche	23,00€
Confiture d'Airelles sauvages / Pommes allumettes / Siphon au Maroilles	
Noix de Saint Jacques de Dieppe en tartare ..	23,00€
Chou rave / Bouillon infusé aux feuilles de Citronnier /	
Quinoa soufflé / Glace Moutarde	
Noix de Saint Jacques de Dieppe	
simplement rôties	24,00€
Beurre blanc / Céleri rave / Huile de Noisettes	
Cappuccino de Champignons	22,00€
Toast au Foie gras de Canard / Poitrine de Porc fumé / Gelée de Coing	
Omelette soufflée Truffe noire	
et Comté 24 mois d'affinage	22,00€
Sucrine rôtie / Balsamique	

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

Nos Plats

Contre filet de Bœuf "Noir de Baltique"	38,00€
Béarnaise légère au Thym / Frites fraîches / Salade et Pickles	
Dos de Lieu jaune au barbecue	30,00€
Crème de Coques / Racines blanches / Châtaignes et Chicorée	
Sole dorée "Meunière"	40,00€
Purée mousseline / Poireaux vinaigrette aux graines de Moutarde	
Filet de Lièvre à la Royale	45,00€
Chou vert / Foie gras / Truffe / Chanterelles	
Poitrine de Faisan rôtie	30,00€
Feuilles de Chicon caramélisées au Miel / Morbier /	
Sauce Mondeuse / Pommes Dauphines	
Plat végétarien selon l'inspiration du jour	25,00€

- Au Menu -

Noix de Saint Jacques de Dieppe en tartare

Chou rave / Bouillon infusé aux feuilles de Citronnier

Quinoa soufflé / Glace Moutarde

ou

Cappuccino de Champignons

Toast au Foie gras de Canard / Poitrine de Porc fumé / Gelée de Coing

Dos de Lieu jaune au barbecue

Crème de Coques / Racines blanches / Châtaignes et Chicorée

ou

Poitrine de Faisan rôtie

Feuilles de Chicon caramélisées au Miel / Morbier /

Sauce Mondeuse / Pommes Dauphines

Assortiment de Fromages affinés d'ici et d'ailleurs

(Supplément de 6€ sur le prix du menu)

ou

Meringues

Sorbet Litchis / Chantilly Noix de Coco

Pamplemousse rose et Gingembre

– 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

Meringues	12,00€
Sorbet Litchis / Chantilly Noix de Coco / Pamplemousse rose et Gingembre	

Brioche en Pain perdu	12,00€
Pomme / Caramel / Glace au Pain grillé	

Croquettes au Chocolat amer	12,00€
Sauce Caramel au Beurre salé / Noix torréfiées / Glace Vanille	

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

Sabayon gratiné à la Clémentine rôtie	12,00€
Glace et Sorbet du moment	3,50€/boule