

A la Carte

A Partager (ou pas !)

Foie gras de Canard au Naturel 20,00 €
Confiture d'Ananas / Toast brioché

Jambon Ibérique Cebo de Campo 20,00 €

Goujonnettes de Solette 18,00 €
Sauce Tartare au Vinaigre de Ponzu

Nos Entrées

Croquettes au Pecorino 22,00 €
Sauce Carbonara au Poivre noir de Penja
Pousses d'Épinards / Guanciale

Petit Pain vapeur à la chair de Tourteau 24,00 €
Chou fleur cuit et cru / Mayonnaise à la langue d'Oursin

Asperges blanches de Malines 22,00 €
Sauce mousseline / Tarama aux Œufs de Truite
Huile de Ciboulette / Crumble de Sarrasin

Caille royale d'Anjou 22,00 €
Les filets rôtis / Les cuisses en chapelure Panko
Coco Borlotti / Chimichurri à l'Ail des ours

Petit gris de Bierwart
et Sot-l'y-laisse de Volaille 23,00 €
Blanc de Poireaux au barbecue
Velouté de vert de Poireaux à l'Ail des ours

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

Nos Plats

Filet mignon de Black Angus 38,00 €
Sabayon aux Morilles / Jus de Bœuf corsé
Asperges vertes à l'huile d'Olive / Frites fraîches

Côtelettes d'Agneau rôties 38,00 €
Jus aux herbes / Navet / Épinards / Croquette de pomme de terre
farci à la souris d'Agneau confite / Vinaigrette Miel-Piment

Sole dorée "Meunière" 40,00 €
Purée mousseline / Sucrine rôtie / Légumes Pickles

Filet de Maigre doré à la plancha 30,00 €
Croque de Crevettes / Fregola Sarda aux petits Pois
Raifort / Salade de Radis et Mizuna

Carré de Porc "Duroc rouge" 30,00 €
Patate douce à la terrine de Pied de Porc
Échalote fondante / Carottes râpées / Sauce Barbecue

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

– Au Menu –

Asperges blanches de Malines
Sauce mousseline / Tarama aux Œufs de Truite
Huile de Ciboulette / Crumble de Sarrasin

ou

Caille royale d'Anjou
Les filets rôtis / Les cuisses en chapelure Panko
Coco Borlotti / Chimichurri à l'Ail des ours

Filet de Maigre doré à la plancha
Croque de Crevettes / Fregola Sarda aux petits Pois
Raifort / Salade de Radis et Mizuna

ou

Carré de Porc "Duroc rouge"
Patate douce à la terrine de Pied de Porc
Échalote fondante / Carottes râpées / Sauce Barbecue

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

ou

Chou craquelin à la Vanille torréfiée
Glace Vanille / Noisettes du Piémont / Sauce Chocolat Guanaja

– Menu entrée, plat et dessert : 48,00 € –
– Menu avec les 2 entrées, plat et dessert : 60,00 € –

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

Chou craquelin à la Vanille torréfiée 12,00 €
Glace Vanille / Noisettes du Piémont / Sauce Chocolat Guanaja

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

Salade de Fraises au jus de Bergamote 12,00 €
Yaourt à la Livèche / Granola

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

Sabayon au Pedro Ximénez 12,00 €
Glace sabayon

Glace et Sorbet du moment 3,50 € la boule