

A la Carte

À Partager

Sélection du moment de Charcuteries

Focaccia maison 19,00 €

Nos Entrées

Tartare de Biche 25,00 €
Pommes Paille / Mayonnaise à l'Ail noir / Pickles de Shimeji

Noix de Saint Jacques de Dieppe 23,00 €
Finement tranchées / Quinoa de Chou-fleur / Citron confit /
Royale de bardes à la Livèche

Filet de Maquereau à la flamme 23,00 €
Blanc de Poireau vinaigrette / Praliné Noix de Cajou / Pousses de Shiso

Cappuccino de Champignons 22,00 €
Foie gras de Canard / Bresola de Bœuf Holstein / Gelée de Coing

Pépites de Ris de Veau 26,00 €
Coquillettes à la crème de Beaufort / jus de Veau / Chicon caramélisé

Terrine maison de Gibiers à plumes 25,00 €
Brioche maison au Foie gras / Condiments acidulés

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

Nos Plats

Entrecôte de Bœuf
croisé Angus-Hereford, maturée 40,00 €
Jus de Bœuf au Xérès / Oignons rouges / Frites fraîches /
Mayonnaise fumée

Filet pur de Marcassin au Poivre noir 33,00 €
Tarte fine Betterave-Échalote / Mousseline de Céleri rave
au Beurre Noisette

Côte de Chevreuil rôtie 40,00 €
Crêpinette de Chevreuil aux Cèpes / Pommes Dauphine / Jus corsé
acidulé au Vinaigre de Mûres

Filet de Daurade royale 33,00 €
Déclinaison autour du Potimaron / Radicchio / Anguille fumée /
Sauce émulsionnée / Marrons grillés

Sole dorée "Meunière" 43,00 €
Purée mousseline au Beurre / Sucrine snackée
Gribiche citronnée aux Câpres

Plat végétarien selon l'inspiration du moment 27,00 €

– Au Menu –

Noix de Saint Jacques de Dieppe

Finement tranchées / Quinoa de Chou-fleur / Citron confit /
Royale de bardes à la Livèche

ou

Cappuccino de Champignons

Foie gras de Canard / Bresola de Bœuf Holstein / Gelée de Coing

Filet de Daurade royale

Déclinaison autour du Potimaron / Radicchio / Anguille fumée /
Sauce émulsionnée / Marrons grillés

ou

Filet pur de Marcassin au Poivre noir

Tarte fine Betterave-Échalote / Mousseline de Céleri rave
au Beurre Noisette

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

ou

Brioche en pain perdu

Poire pochée / Compote de Poire / Gel Yuzu
Caramel / Glace au lait

– 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

Brioche en pain perdu 12,00 €
Poire pochée / Compote de Poire / Gel Yuzu / Caramel / Glace au lait

Coeur coulant au Chocolat Valrhona Manjari 64% .. 12,00 €
Glace Vanille / Crumble Cacao et noix de Pécan

Biscuit Financier Pistache servi tiède 12,00 €
Sorbet au jus de Grenade / double crème à la Vanille torréfiée

Colonel Agrumes - Gin Arduena- Verveine 12,00 €
Tuile au Sarasin

Sabayon au Cidre 14,00 €
Sorbet Pomme granny et Chartreuse verte

Glace et Sorbet du moment 3,50 € la boule