

Les Entrées

Foie gras de canard (origine France)	28 €
Terrine de foie gras de canard et confiture maison	
Entrée végétale	22 €
Tranche de cèleri confit au sésame, espuma pomme de terre et éclat de céréales, chutney de pomme fruit, salade de daïkon	
Pétoncles	29 €
Orges crémeuses à la carotte, sauce vierge aux agrumes et pétoncles	
Entrée « Insolite »	29 €

Les Poissons

Bar	29 €
Filet de bar, sauce au curry vert, confit de choux au citron, gel de légumes	
Lotte	29 €
Médailon de lotte rôti, purée d'haricot Tarbais, sauce à la bière brune	
Poisson du menu « Insolite »	32 €

Le Végétal

Assiette végétale	26 €
Croustillant de chèvre, carotte cumin, tartelette aux artichauts, poireaux vinaigrette aux graines, pétales de choux fleur	

Les Viandes

Magret de canette (origine France)	32 €
Déclinaison de carotte-orange, gel de carottes, carottes fanes, paprika fumé	
Volaille (origine France)	32 €
Ballotine de volaille, ail noir, épinard et bisque de homard	
Viande « Insolite » (origine France)	32 €
Entrecôte (origine France)	25 €
Sauce diable shitaké, pomme Suédoise, mousse de légumes	
Tête de veau tiède (origine France) « comme la faisait ma Grand-Mère »	22 €

Avant toute prise de commande, merci de nous informer de toutes allergies, intolérances ou aliments que vous ne mangez pas. Dès lors que votre repas a débuté, toutes modifications ou changements de plats seront facturés.

Service 10% compris, Boissons non comprises

Les Fromages

Le Chariot de fromages affinés : fromages ici et ailleurs 12 €

Les Desserts

Café gourmand Mousse au chocolat, glace café, macaron, crème brûlée vanille, salade de fruits	14 €
Dessert du mois Millefeuille blanc à l'anis	12 €
Dessert « Insolite » Le dessert du menu insolite	13 €
Dessert Végétal Poire pochée à la betterave sucrée, gel de Pinot Noir, glace vanille et sablé	11 €

Le Coin des « Gastro' Mômes »

(Jusqu'à 10 ans)

Menu enfant

Entrée, plat, dessert à 17 € / Ou plat et dessert à 12 €

Crêpes au jambon, salade verte

Emincé de volaille aux petits légumes, spaetzle

Ou

Poisson selon arrivage

Mousse au chocolat

*Avant toute prise de commande, merci de nous informer
de toutes allergies, intolérances ou aliments que vous ne mangez pas.*

*Dès lors que votre repas a débuté,
toutes modifications ou changements de plats seront facturés.*

Service 10% compris, Boissons non comprises

NOS MENUS

Tout changement dans le menu, implique un supplément

Nos menus Insolites

Menu surprise concocté par le chef Henri Gagneux

Tentez ! Osez ! Et laissez-vous surprendre !

Formule à 56€

Entrée, Poisson **OU** Viande, Dessert

Formule à 66€

Entrée, Poisson **ET** Viande, Dessert

Le menu du Mois

Aucun changement possible

2 formules au choix

Formule « Pastel » à 48€

Entrée, Poisson **OU** Viande, Dessert

Formule « Aquarelle » à 58€

Entrée, Poisson **ET** Viande, Dessert

Orges crémeuses à la carotte,
sauce vierge aux agrumes et pétoncles

Médailon de lotte rôti, purée d'haricot Tarbais,
sauce à la bière brune

ET/OU

Ballotine de volaille, ail noir, épinard et bisque de homard

Millefeuille blanc à l'anis

Notre suggestion de vins au verre en accord avec les menus

Forfait 2 verres de vin 18€ (entrée et plat)

Forfait 3 verres de vin 26€ (entrée, poisson et viande)

Avant toute prise de commande, merci de nous informer de toutes allergies, intolérances ou aliments que vous ne mangez pas. Dès lors que votre repas a débuté, toutes modifications ou changements de plats seront facturés.

Service 10% compris, Boissons non comprises

NOS MENUS

Aucun changement possible

Menu Dégustation à 79€

Menu servi uniquement par table complète

Ce menu peut être servi, si vous le désirez, avec des vins au verre en accord avec les plats

Orges crémeuses à la carotte, sauce vierge aux agrumes et pétoncles

Médaille de lotte rôti, purée d'haricot Tarbais, sauce à la bière brune

Poisson Insolite

Ballotine de volaille, ail noir, épinard et bisque de homard

Terrine de foie gras de canard et confiture maison

Millefeuille blanc à l'anis



Menu Végétal à 48€

Tranche de céleri confit au sésame, espuma pomme de terre et éclat de céréales, chutney de pomme fruit, salade de daïkon

Croustillant de chèvre, carotte-cumin, tartelette aux artichauts, poireaux vinaigrette aux graines, pétales de choux fleur

Poire pochée à la betterave sucrée, gel de Pinot Noir, glace vanille et sablé

Avant toute prise de commande, merci de nous informer de toutes allergies, intolérances ou aliments que vous ne mangez pas. Dès lors que votre repas a débuté, toutes modifications ou changements de plats seront facturés.

Service 10% compris, Boissons non comprises