



LA CARTE

La viande présentée sur cette carte est originaire de la France et de l'U.E.
Cette carte est réalisée dans nos cuisines. Afin de garantir la fraîcheur de nos plats, certains sont proposés en quantité limitée
La liste des produits allergènes est à votre disposition à l'accueil.
Prix nets en euros, taxes et services compris



LES ENTREES

Foie gras de canard 16,00€
Salade croquante pomme et fenouil, quenelle de choux pickles

—

Velouté de courge 13,00€
Crème légère à la noix et Cécina de Léone

—

Œuf fermier « parfait » 13,50€
Fricassée de champignons, jus de veau, lardons

—

Croustillant de gambas au carry 14,00€
Coriandre et menthe fraîche, sauce Thai

—

Tartare de saumon 14,00€
Marinade aux agrumes

LES GARNITURES

—

Polenta crémeuse 5,00€

Pommes frites à la fleur de thym 5,00€

Fricassée de légumes de saison 6,00€

Salade verte de saison 5,00€



LES PLATS

Tataki de Thon « cuit minute »

Légumes croquants, sésame, soja, douceur de wasabi

24,00€

Papillote de saumon châtaigne

Tagliatelles de légumes automnaux (céleri, panais, butternut)

20,00€

Magret de Canard « Apicius »

Jus aux épices douces et miel, polenta crémeuse

24,00€

Paleron de bœuf braisé

Poêlée d'oignons grelots et châtaignes, jus de braisage et polenta crémeuse

23,00€

Pomme de ris de veau à la crème

Fricassée de champignons et polenta crémeuse

29,00€

Suprême de volaille fermière

Sauce porto, légumes de saison rôtis, riz pilaf

23,00€

Ravioles noix mascarpone

Fricassée de champignons, sauce poulet

20,00€

Tartare de bœuf Limousin,

Assaisonnement bistrot, pommes frites à la fleur de thym

19,50€



LES FROMAGES

Fromage blanc battu à la crème de marrons

6,80€

Reblochon fermier « Bouchet- Beaumont »

6,80€

Jeunes pousses de salade et herbes aromatiques

LES DESSERTS

9,00€

Le Mille Feuilles caramélisé

Vanille, fève de Tonka

9,00€

Tarte sablée cacao, cœur coulant chocolat « Manjari »

Glace caramel au sel de Guérande

9,50€

Café ou thé gourmand

Brioche perdue,

Façon pain perdu, glace au yaourt, crémeux sirop d'érable

8,50€

Composition de fruits de saison,

Sirop aux épices, sorbet mandarine

8,50€

Mont Blanc, marron cassis

9,00€