



LA CARTE



LES ENTRÉES

Escalope de foie gras poêlé, 16,50 €
pommes rôties et jus au vinaigre de pommes

Velouté de cresson, 12,50 €
petit pain aux épices

Œuf fermier parfait, 13,50 €
émulsion chorizo, pommes paille

Gravlax de saumon à la betterave, 15,00 €
crème légère, huile d'aneth

Salade de bœuf thaï, 16,50 €
légumes croquants

Chiffonnade de jambon à la truffe et Burrata 14,00 €

Personnalisez votre repas

(Sur commande 72h à l'avance)

Epaule d'agneau pour 3 à 4 personnes 38,00€ / p

Côtes de veau pour 2 personnes 34,00€ / p

Omelette Norvégienne 8,50 € / p

Mille-feuilles vanille 8,50 € / p

La viande présentée sur cette carte est originaire de la France
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 PLATS

—	
Filet de bar rôti, sauce agrumes, tombée d'épinards, salade de fenouil acidulée	22,00 €
—	
Volaille de la Ferme du Milon aux morilles, linguines crémeuses à la semoule de blé dur	21,00 €
—	
Pomme de ris de veau poêlée, carotte des sables braisée, gratin Dauphinois	32,00 €
—	
Tataki de thon « cuit minute », légumes croquants, sésame et douceur de wasabi	24,00 €
—	
Magret de canard laqué, jus aux épices douces et miel de châtaignier “ façon Apicius ”, polenta crémeuse au Parmesan	23,00 €
—	
Gnocchi de pommes de terre à la Napolitaine, sauce tomate au basilic	18,00 €
—	
Poêlée de gambas, risotto crémeux, jus de carapace	29,00 €
—	
Paleron de bœuf « Rossini », girolles, pomme purée	23,00 €



LES FROMAGES

Fromagerie Tête d'Or

—	
Faisselle de fromage blanc « fermier » lait cru, nature, crème ou coulis de fruits rouges	4,50€
—	
Fromages du jour, salade de jeunes pousses à l'huile de noisette	7,50€

DESSERTS

—	
Forêt Noire “recette traditionnelle”, crème anglaise vanille	9,00€
—	
Chou profiterole, praliné et sauce chocolat pur Madagascar	9,50€
—	
Fraîcheur de mangue, noix de coco, coriandre	9,00€
—	
Tarte Tatin, sablé Breton au sarrasin, crème fermière vanillée	9,00€
—	
Tiramisù café	9,00€
—	
Assiette de fruits frais et sorbet du jour	8,50€

La viande présentée sur cette carte est originaire de la France
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.