

# MENU DE NOËL

Prix net : 75 € HB

Croque en bouche

\*\*\*\*

Poêlé de foie gras de canard  
aux raisin et pignons de pin torréfiés

\*\*\*\*

Raviole de homard au pied de cochon

\*\*\*\*

Dos de loup, émulsion de coquillage et petits légumes

ou

Filet mignon de veau au champignons et pomme fondante

\*\*\*\*

Dégustation de fromages

\*\*\*\*

Dessert de Noël

\*\*\*\*

Douceurs

# MENU DU MARCHÉ

Prix net : 45 €

Croque en bouche

\*\*\*\*

Pâté en croute façon Chanteclair, Chutney d'oignons blanc au raisin

Ou

Caille rôtie, salade d' endives a l'huile de noix

\*\*\*\*

Foie de Veau en persillade

ou

Poêlée de gambas, risotto de céleri et jus de coques

\*\*\*\*

Assortiment de fromage d'ici et d'ailleurs

ou

Sauté de coing-poire caramélisé sur son sablé, crème glacée a la vanille

\*\*\*\*

Douceurs

**Formule du déjeuner**

(Hors week-end et jours fériés)

Prix net : 36 €

Entrée, Plat ou Plat, Dessert

# MENU DES PRES

Prix net : 69 €

Croque en bouche

\*\*\*\*

Poêlé de foie gras de canard  
aux raisin et pignons de pin torréfiés

ou

Tartare de Saint-Jacques à l'huile d'argan et grenade,  
Vinaigrette de balsamique blanc

\*\*\*\*

Dos de loup, rutabaga caramélisé et bouillon gingembre citronnelle

ou

Colvert en deux cuissons, tombé de Bruxelles et champignons

\*\*\*\*

Dégustation de fromages

\*\*\*\*

Dessert au choix (dernière page)

\*\*\*\*

Douceurs

# A LA CARTE

Entrée du menu du marché

20 €

Plat du menu du marché

25 €

Jambon noir ibérique du roc 24 mois Famille Bataillé, pain tomate

25 €

Cassolette de cèpes à la provençale

25 €

Poêlé de foie gras de canard aux raisin et pignons de pin torréfiés

38 €

Tartare de Saint-Jacques à l'huile d'argan et grenade,

Vinaigrette de balsamique blanc

36 €

Poêlée de belles grenouilles émulsion et râpé de citron vert

60 €

Dos de loup, rutabaga caramélisé et bouillon gingembre citronnelle

45 €

Mitonnée de rognon de veau en persillade (D)

30 €

Filet de bœuf (F) à l'échalotte et réduction de Rasteau

45 €

Colvert en deux cuissons, tombée de Bruxelles et champignons

42 €

## *LES FROMAGES AFFINES*

Plateau de Fromages

18 €

## *LES DESSERTS*

Dessert du menu du marché

12 €

Croustillant glacée à la vanille, capuccino de Baileys

16 €

Tarte soufflé au chocolat crème de Bresse et granité café

16 €

Soufflé chaud au grand Marnier

16 €

Mille-feuille caramélisée aux pommes, crème glacé a la cannelle

16 €

Le Tableau de la présence des allergènes est  
à votre disposition sur demande