

MENU DU MARCHE

Prix net : 45 €

Croque en bouche

Saumon gravelax, toast a l'huile d'olive et crème citron

Ou

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

Pavé de cerf aux girolles et mousseline de céleri

ou

Filet de daurade royal au pied de cochon et risotto crémeux

Assortiment de fromage d'ici et d'ailleurs

ou

Tarte bourdalou myrtille et 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 €

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