

# MENU DECOUVERTE

Uniquement le midi, du mercredi au mercredi - Boissons non comprises

## Entrées

### Potage parmentier,

Maki de poireaux, coulis d'ail confit 1. 7

Ou

### Raviole butternut,

Consommé de poire, feuilleté baie de 1. 7

## Plats

### Lieu jaune,

Déclinaison autour du salsifis 4. 7

Ou

### Ballotine de volaille en tempura,

Champignons, pressé de pommes de terre aux herbes 1. 7

## Desserts

### Moelleux au chocolat

Crèmeux exotique 1. 3. 7. 8

Ou

### Riz à l'impératrice

Prunes, tuiles croustillante 1. 7. 8

**Menu 3 plats - 26 €**

**Menu 2 plats - 22 €**

**Plat seul - 17€**

\*Allergènes : 1. Gluten, 2. Crustacé, 3. Œuf, 4. Poisson, 5. Arachide, 6. Soja, 7. Lactose, 8. Fruit à coque, 9. Céleri, 10. Moutarde, 11. Sésame, 12. Sulfite, 13. Lupin, 14. Mollusque

Toutes nos viandes sont d'origine française (*volaille, porc, bœuf*)

Service compris – Prix TTC

# MENU INSPIRATION



Uniquement le soir et le samedi midi - Boissons non comprises  
Merci de nous préciser vos allergies et/ou intolérances à la commande.

## Entrées

### Chair de crabe,

*Chèvre cendré gelée de granny smith et céleri branche, sorbet pomme curry chouchen* 2. 7. 8. 9. 12

Ou

### Huître pochée dans sa coquille,

*Velouté au Champagne Taittinger, coing et croustillant noisettes* 1. 7. 11. 14

## Plats

### Volaille en basse température,

*Duxelle de champignons aux algues et royale de foie gras* 7. 11. 13

Ou

### Dos de cabillaud,

*Raviole de risotto de céleri au saté, pommes Dauphine espuma sudachi huile d'olive* 2. 3. 4. 7. 9. 12.

## Desserts

Nous vous invitons à commander vos desserts au début du repas

### Le citron,

*Algues, graines de sésame au yuzu sorbet citron vert* 1. 3. 7. 8. 11

Ou

### Tartelette passion café,

*Crèmeux café, confit de fruit de la passion, sorbet exotique* 1. 3. 7. 8.

*Notre menu se décline pour les végétariens*

3 temps : 42 €

2 plats : 34 €

plat seul : 27 €

\*Allergènes : 1.Gluten, 2.Crustacé, 3.Oeuf, 4.Poisson, 5.arachide, 6.Soja, 7.Lactose, 8.Fruits à coque, 9.Céleri, 10.Moutarde, 11.Sésame  
12.Sulfite, 13.Lupin, 14.Mollusques

Toutes nos viandes sont d'origines française (volaille, porc, Bœuf)- Service compris -Prix TTC

# L'ESSENTIEL

Midi et soir, hors dimanche midi

Le soir il est possible de commander les entrées et desserts du menu inspiration, entrée : 15€- dessert : 12€

## Entrées

### Huîtres n°2 Viviers de Saint-Colomban

Sphérification vinaigre et échalotte

- Les 6 9 €
- Les 9 13 €
- Les 12 16 €

### Velouté du moment 7.

11 €

## Plats

### Fish and chips

17 €

Mayonnaise algue et citron, pommes de terre grenaille et épices cajun 1. 3. 4. 10.

### Risotto de petit épeautre truffé

25 €

Cuit dans un consommé de langoustine, légumes de saison 1. 2. 7. 13.

### Filet de bœuf cuisson basse température

28 €

Purée de panais et déclinaisons de légumes de saison 1.

### Assiette végétarienne ou végan du moment

15 €

## Salades

### Salade Caesar

17 €

Romaine, suprême de volaille pané aux corn flakes, œuf, oignon rouge, tomate, crouton, parmesan, sauce César au tandoori 1. 3. 7.

## Sélection de notre Pâtissière

Nous vous invitons à commander vos desserts en début de repas

### Salade de fruits et son sorbet

9 €

### Mille feuilles inversé vanille

12 €

Compotée de pomme et caramel onctueux au beurre salé 1. 3. 7. 8. 12

### Café ou Thé Gourmand

12 €

Café Nespresso ou thé Palais des Thés et ses 4 mignardises Maison 1. 3. 7. 8

Merci de nous communiquer vos différentes allergies et/ou intolérances à la prise de commande

\*Allergènes : 1.Gluten, 2.Crustacé, 3.Œuf, 4.Poisson, 5.Arachide, 6.Soja, 7.Lactose, 8.Fruit à coque, 9.Céleri, 10.Moutarde, 11.Sésame, 12.Sulfite, 13.Lupin, 14.Mollusque

Toutes nos viandes sont d'origine française (volaille, porc, bœuf) - Service compris – Prix TTC