

Nos Salades

Entrée / plat

- ❖ *Salade de mesclun Terre & Mer*
(foie gras/saumon/haddock/jambon de pays) 19.50€ / 29.50€
- ❖ *Crottins de chèvre chauds, rôti au miel de la vallée sur salade* 16€/21€

Nos entrées froides

- ❖ *Terrine du moment et sa confiture d'oignon* 9.50€
- ❖ *Caviar de lentilles corail au lait de coco et œufs de hareng Avruga* 8.50€
- ❖ *Cappuccino de Cèpes à l'huile de noisette et lard fumé* 13.50€
- ❖ *Papeton de saumon fumé au chèvre frais et aneth, mesclun et vinaigrette yuzu* 15.50€
- ❖ *Assiette de saumon d'Écosse fumé maison, blinis et crème fraîche* 22.50€
- ❖ *Tartare de saumon aux parfums exotiques et sa tuile de sésame*
(8min de préparation) 15.50€
- ❖ *Lobe de foie gras de canard mi cuit, chutney et pain aux fruits* 16.50€

Nos entrées chaudes (~10min de cuisson)

- ❖ *Cassolette de champignons des bois, gratinée au maroilles* 15.50€
- ❖ *Petite cocotte d'escargots aux champignons des bois, sauce morille* 16€

Nos Poissons

- ❖ *Belle Sole meunière ~300gr et ses légumes du moment* *Selon Arrivage* 32.50€
- ❖ *Dos de cabillaud braisé aux pistils de safran local sur fondue de poireaux* 26.50€
- ❖ *Pavé de saumon cuit à l'unilatéral, beurre blanc et petits légumes d'hiver* 19.50€
- ❖ *Noix de saint jacques rôties aux deux mousselines (Panaïs et Patate douce) et son beurre truffé* *Selon Arrivage* 28.50€

Nos Viandes

- ❖ *Cocotte de rognons de veau sauce moutarde à l'ancienne, champignons et légumes* 16.50€
- ❖ *Cœur de rumsteak au poivre mignonette et son gratin dauphinois* 19.50€
- ❖ *Contre filet de bœuf ~400gr grillé, Beurre Maître d'Hôtel et ses frites fraîches* 31.50€
- ❖ *Cuisse de Canard confite maison, façon cassoulet toulousain* 21.50€
- ❖ *Poêlée de ris de veau sauce morille et ses légumes* 29.50€
- ❖ *Pavé de cerf poêlé sauce poivrade, mousseline de panais et sa tatin d'ananas* *Selon Arrivage* 27.50€

Notre Assiette végétarienne

- ❖ *Farandole de légumes de saison, gratin ou frites fraîches* 17.50€

Garniture en supplément (gratin, frites, légumes) 6€

Nos fromages

- ❖ *Fromages (trois au choix) avec sa salade panachée à l'huile de noix* 7.50€

Nos desserts

- ❖ *Baba au rhum et sa crème fouettée* 8.50€
- ❖ *Profiteroles maison, glace vanille et sauce chocolat*
Un chou : 3.50€ deux choux : 7.00€ trois choux : 8.50€
- ❖ *Délice du moment* 7.50€
- ❖ *Crème brûlée* 7.50€
- ❖ *Tarte du moment et son coulis* 7.50€
- ❖ *Mi-cuit au chocolat Valrhona et son coulis (8 min de cuisson)* 7.50€
- ❖ *Café/Thé et ses gourmandises (quatre mignardises)* 9.50€
- ❖ *Croustille fruitée exotique et son crémeux Valrhona amande* 9.50€

Sorbets et glaces artisanales (glacier La Compagnie des Desserts)

- ❖ *Sorbets et glaces traditionnels*
Une boule : 2.50€ deux boules : 5€ trois boules : 7.50€

Supplément chantilly maison 1,50€

Sorbets : Passion, poire, pomme verte, fraise, mangue, citron, cassis, mandarine

Glaces : Vanille, chocolat, café, caramel, coco, pistache

- ❖ *Sorbets alcoolisés* (3 boules + digestif) 10.50€

Trou Normand ou Colonel ou Poire William

- ❖ *Desserts Glacés* (3 boules + chantilly + coulis/café ou chocolat) 9.50€

Coupe glace cerises Amarena ou Café/Chocolat liégeois

