

# MENU

## ENTRÉES

Ravioles d'escargots et  
choux chinois

*Coulis de persil, écume de crème d'ail*

Foie gras frais maison

*cuit au torchon (suppl dans le menu 3€)*

Bouillon Thaï,  
crevettes "Black Tiger"

*juste snackées*

Maquereau mi-cuit

*gel de pomelos et chantilly au Wasabi*

## PLATS

Médailon de lotte

*au lait de coco et curry Madras*

Dos de morue

*crumble de noisette, sauce vierge*

Ris de veau pané

*jus de viande corsé*

Entrecôte sauce au whisky

VBF

*nos plats sont servis avec des légumes régionaux  
frais de saison*

## FROMAGE

sélection de 4 fromages

## DESSERTS

Tarte Tatin revisitée

*nougatine au sésame et glace à la crème d'Isigny*

Cheese cake citron et Yuzu

Trianon

*chocolat noir, blanc et lait*

Ananas rôti au romarin

*crème au rhum et glace coco*

## MENU AU CHOIX

Menu Convivial	27,00 €	<i>Plat, dessert</i>
Menu Ambiance	29,00 €	<i>Entrée, plat</i>
Menu Découverte	33,00 €	<i>Entrée, plat dessert</i>
Menu Terroir	35,00 €	<i>Entrée, plat, fromage</i>
Menu plaisir	42,00 €	<i>Entrée, plat, fromage, dessert</i>
Menu Enfant	15,00 €	<i>Consulter le service</i>
Entrée à la carte	16,00 €	
Plat à la carte	22,00 €	
Assiette de 4 fromages	11,00 €	
Dessert à la carte	9,00 €	