


L'ARDOISE DU MOMENT

Tartare de truite de mer , brunoise des îles, gouttes de poivrons et mesclun 10,00 €

 Terrine de foie gras de canard maison mi-cuit
marmelade de pomme au cidre de beauce, briochette sésame et pavot 12,00 €

Gourmande de coquillages poêlés minute beurre maître d'hotel
crèmeux réduit et sa chips de celeri rave 11,00 €

Les œufs pochés minute, velours de foie gras
magret au poivre , dés de crêtons à l'huile d'olive vierge 9,00 €

Brioche de Morteau à la pistache , petite roquette , jus de viande au Porto 11,00 €

Le Cabillaud : 20,00 €

Préparé à la vapeur , façon Dieppoise , tatin de légumes du marché .

La Tête de Veau : 19,00 €

Mijotée 4 heures aux petits légumes d'hiver , petite gribiche .

Le Filet de Boeuf : 23,00 €

Grillé , échalottes et poivre mignonnette à la Bordelaise , écrasé de PDT aux cépes .

Le Magret de Canard : 20,00 €

Cuit sur peau , jus serré au miel de Beauce , flan de potimarron .

La Noix de Saint jacques : 23,00 €

Snackées minute , mousse de brocolis , crèmeux carotte-orange .

Trio fromages de nos régions, salade et arachides 7,00 €

Choux Saint-Honoré au Grand Marnier 8,00 €

 Pain perdu aux pommes, caramel beurre salé , glace vanille 8,00 €

Poirier façon Belle-Hélène , crème anglaise au chocolat 8,00 €

Croustillant praliné, mousse vanille de Bourbon et mandarine 8,00 €

La diligence du chef pâtissier 11,00 €

*En raison du temps de préparation, merci d'indiquer vos desserts dès la prise de commande..
Nous changeons notre ardoise environ tous les 10/15 jours (selon le marché) produits frais
Produit en circuit court (région) et fait maison*