

L'ARDOISE DU MOMENT

Carpaccio de saumon frais mariné à l'aneth , citron caviar , asperge verte 10,00 €

 Terrine de foie gras de canard maison mi-cuit
cœur de figues , sel de Guérande et sa brioche fondante 12,00 €

Les œufs pochés minute façon meurette , lardons et champignons
dés de croustons frottés à l'ail 9,00 €

La Gourmande (Foie gras tiède , magret de canard , rillons de porc sur mesclun) 11,00 €

Cassolette de Saint jacques et gambas , crèmeux au whisky , raisin blond 11,00 €

Le Cabillaud : 20,00 €

Poché à la vapeur de citron vert , étuvée de petits pois frais à la menthe et risotto .



La Pièce d'Agneau : 21,00 €

Grillée au thym du jardin , jus serré à l'ail d'ours , pomme grenaille au romarin .

Le Boucher : 21,00 €

Préparé en steak tartare au couteau , frites fraîches et sa petite salade .

Les Abats : 22,00 €

Duo de rognon et ris de veau braisés , écrasé de pomme de terre fleur bleue , jus serré au Porto .



La Lotte : 23,00 €

Filet rôti minute , curry de légumes printanier au lait de coco .

Croustillant de Chaource rôti aux pommes et miel de Beauce 7,00 €

Profiteroles revisitées à la vanille et noix de pécan , caramel beurre salé 8,00 €

 **Brioche perdue , poêlée de fraises , pistaches et sa devise 8,00 €**

Crème brulée aux zestes d'agrumes , flambée minute 8,00 €

La demi-sphère chocolat , crème mascarpone , fruits rouges à la menthe 8,00 €

La diligence du chef pâtissier 11,00 €

(Macaron , cannelé Bordelais , moelleux chocolat , financier fruit confit)

*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*