Formule Lunch entrée & plat 22.00€

Uniquement le mercredi, jeudi et vendredi au déjeuner à choisir dans le menu étape
Hors jours fériés

Menu « Etape » 26.00€

Entrée, plat dessert
Entrée, plat fromage + 2.00€

Menu proposé uniquement du mardi soir au vendredi midi ainsi que le samedi midi (hors jours férié)
Menu available only from Tuesday evening to Friday lunchtime and Saturday lunchtime (excluding public holidays)

Entrée du Marché
Market starter

Terrine du moment et sa confiture maison
Terrine of the moment with jam

Poireau vinaigrette aux agrumes, œuf mimosa, truite fumée
Leek salad with citrus vinaigrette, devilled eggs, smoked trout
***

Filet de poisson du Marché
Fish fillet from the Market

Filet de Bœuf (supp+6.00€)
Filet de Bœuf

Suggestion du Marché,
Suggestion from the Market
***

Sélection de fromages
A selection of cheeses
***

Dessert Du Moment
Dessert of the moment

Biscuit noisette et poire
Hazelnut and pear biscuit

Meringue dans l'esprit d'un Mont Blanc
Meringue in the Style of Mont Blanc

Charlotte aux agrumes
Citrus fruit cake

Tarte Bourdaloue, pomme-poire
Bourdaloue tart, apple and pear

Trilogie de glaces et sorbets
Ice Cream or Sorbet

Pour toutes allergies alimentaires, merci de nous le signaler à la prise de commande. Prix nets, TVA incluse Soucieux de travailler des produits frais et saisonniers, veuillez nous excuser de toute éventuelle rupture

Menu « Du Marché » 34.00€

Entrée, plat, sélection de fromages & dessert

Entrée du Marché
Market starter

Terrine du moment et sa confiture maison
Terrine of the moment with jam

Poireau vinaigrette aux agrumes, œuf mimosa, truite fumée
Leek salad with citrus vinaigrette, devilled eggs, smoked trout

***

Filet de poisson du Marché
Fish fillet from the Market

Filet de Bœuf (supp+6.00€)
Filet de Bœuf

Suggestion du Marché,
Suggestion from the Market

***

Sélection de fromages
A selection of cheeses

***

Dessert Du Moment
Dessert of the moment

Biscuit noisette et poire
Hazelnut and pear biscuit

Meringue dans l'esprit d'un Mont Blanc
Meringue in the Style of Mont Blanc

Charlotte aux agrumes
Citrus fruit cake

Tarte Bourdaloue, pomme-poire
Bourdaloue tart, apple and pear

Trilogie de glaces et sorbets
Ice Cream or Sorbet

Pour toutes allergies alimentaires, merci de nous le signaler à la prise de commande. Prix nets, TVA incluse Soucieux de travailler des produits frais et saisonniers, veuillez nous excuser de toute éventuelle rupture

Menu « Les Airelles » 46.00€

Menu proposé pour l'ensemble de la table

Foie gras de canard mi-cuit, poire fève de Tonka (supp +5€)
duck foie gras, pear and Tonka bean

Gravelax de saumon, fromage blanc aux agrumes
Salmon gravlax, citrus cream cheese

Fricassé de ris de veau, morilles, sauce poulette
Veal sweetbread fricassee with morel mushrooms and chicken sauce

Emietté de tourteaux, avocat, concombre, mangue
Crab meat, avocado, cucumber, mango

***

Sorbet Pomme Calvados

***

Cassolette de canard à l'orange
Duck casserole with orange sauce

Pigeon rôti sur coffre, jus corsé
Roast pigeon on a platter, rich gravy

Filet de bœuf rôti, jus réduit
Roasted beef fillet, reduced gravy

Cassolette de Saint Jacques, purée de pomme de terre truffé (supp +5€)
Scallop casserole, truffled mashed potatoes

Filet de Poisson du Marché rôti
Market fish fillet, roasted

***

Sélection de fromages
A selection of cheeses

***

Biscuit noisette et poire
Hazelnut and pear biscuit

Meringue dans l'esprit d'un Mont Blanc
Meringue in the Style of Mont Blanc

Charlotte aux agrumes
Citrus fruit cake

Tarte Bourdaloue, pomme-poire
Bourdaloue tart, apple and pear

Trilogie de glaces et sorbets
Ice Cream or Sorbet

Pour toutes allergies alimentaires, merci de nous le signaler à la prise de commande. Prix nets, TVA incluse Soucieux de travailler des produits frais et saisonniers, veuillez nous excuser de toute éventuelle rupture

Menu végétarien 25.00€

Entrée de saison végétarienne

Seasonal vegetarian starter

***

Grande assiette de légumes

Large vegetable dish

***

Dessert à choisir à la carte

Choice of dessert à la carte

Menu enfant 14.00€

Jusqu'à 10 ans

Salade de tomates,

Saucisson,

Œuf dur mayonnaise

***

Steak de bœuf,

Escalope de volaille,

Poisson du marché, Jambon blanc

(Pâtes ou pommes de terre rôti)

***

Glace

Pour toutes allergies alimentaires, merci de nous le signaler à la prise de commande. Prix nets, TVA incluse Soucieux de travailler des produits frais et saisonniers, veuillez nous excuser de toute éventuelle rupture

Carte

Les Entrées

-Terrine du moment 12€
- Entrée du Marché 14€
- Poireau vinaigrette aux agrumes, œuf mimosa, truite fumée 14 €
- Emietté de tourteaux, avocat, concombre, mangue 18€
- Gravelax de saumon, fromage blanc Aux agrumes 21€
- Fricassé de ris de veau, morilles, Sauce poulette 23€
- Foie gras de canard mi-cuit 26.00€

Les Viandes

- Suggestion du Marché, 18€
- Filet de bœuf, 28€
- Filet de bœuf Rossini, 33€
- Cassolette de canard à l'orange 26€
- Pigeon rôti sur coffre, jus corsé 28€

Les Poissons

-Arrivage du moment poêlé 28.00€
- Cassolette de Saint Jacques, purée de Pomme de terre truffé 32€

Les desserts 12€

-La sélection de fromages
-Dessert Du Moment
-Biscuit noisette et poire
- Meringue dans l'esprit d'un Mont Blanc
- Charlotte aux agrumes
-Tarte Bourdaloue, pomme-poire
-Trilogie de glaces et sorbets

Nos vins et cidres au verre

Pour toutes allergies alimentaires, merci de nous le signaler à la prise de commande. Prix nets, TVA incluse Soucieux de travailler des produits frais et saisonniers, veuillez nous excuser de toute éventuelle rupture

Les vins blancs au verre (10cl)

Muscadet de Sèvre & Maine	5.00€
Domaine Albert Bichot, Bourgogne Aligoté	6.00€
Domaine Armand Dartois, Viognier	6.00€
Domaine Atillon, Méditerranée,	6.00€
Domaine Sébastien Vaillant, Valençay	6.00€
Domaine Burghart-Spettel, Gewurztraminer	7.00€
Domaine Michel Redde, Pouilly-Fumé, Petit-F	8.00€
Domaine Albert Bichot, Chablis	8.00€
Sauternes	9.00€

Les vins rouges au verre (10cl)

Domaine Marie Blanche, Côtes-du-Rhône, cuvée Sygnargues	6.00€
Domaine des Loges, Saumur-Champigny	6.00€
Château les Jouberts, Côtes-de-Blaye	6.00€
Domaine Vignot, Bourgogne Pinot Noir,	6.00€
Domaine A Ronca, Corse Calvi	7.00€
Château Vieux Moulin, Corbières	7.00€
Château Lajarde-Montarlier, Saint-Emilion	8.00€
Domaine Nuitton-Beaurroy, Hautes Côte de Beaune	8.00€

Le vin rosé au verre (10cl)

Château Oullières, Cuvée plaisir, Provence	5.00€

Le cidre au verre (10cl)

Clos du Bourg, cidre fermier (Pays de Bray)	5.00€

Pour toutes allergies alimentaires, merci de nous le signaler à la prise de commande. Prix nets, TVA incluse Soucieux de travailler des produits frais et saisonniers, veuillez nous excuser de toute éventuelle rupture