Nos Formules Gourmandes

Entrée, Plat **ou** Plat, Dessert	29 €
Entrée, Plat et Dessert	36 €
Entrée, Plat, Fromage et Dessert	41 €

A la carte

Les entrées	12 €
Les Plats (hors supplément)	24.50 €
Les Desserts (hors supplément)	12.50 €

Les entrées

- Conchiglioni aux escargots du Danjon, crème d'ail noir, vieux parmesan, persillade * lactose
- Burrata d'Automne : mesclun de salade, tomates cerises, figues fraiches, croûtons, jambon de Pays, pistou * lactose-gluten-fruits à coque ,
- Salade de toast de chèvre chaud : mesclun de salade, crudité, jambon de Pays, pommes de terre, miel & noix * gluten-lactose-fruits à coque
- Ceviche de saumon : saumon mariné à l'aneth, zestes de citron vert & jaune, pignon de pin, échalote * poisson-fruits à coque
- Poke Bowl veggie : taboulé, œuf poché, crudité, riz * oeuf
- Duo de terrines de campagne maison, pain toasté, mesclun * œuf-gluten

Les Plats

- Duo de boudin blanc artisanal, crème de morilles, écrasé de pommes de terre et pleurotes
- Pièce de bœuf VBF échalotes confites
- Magret de canard au caramel épicé * cumin-cannelle-giroffle-muscade (supplément de 5 € dans nos formules)
- Parmentier d'éffiloché de canard, crumble au parmesan, jus de volaille * lactose-gluten
- Aile de raie à la Grenobloise : beurre meunière, câpres, persil et croûtons * lactose-gluten
- Tagliatelles aux légumes, crème de curry, œuf poché * lactose-gluten-oeuf

Le Fromage

- L'assiette : Brie de Meaux (vache), buche cendrée (chèvre), Valençay (chèvre) et Pouligny Saint Pierre (chèvre) * lactose

Les Gourmandises

- Crème brûlée à la pistache, éclats de caramel et glace au chocolat de chez Margur'ice * lactose
- Baba au Rhum, coulis de passion, ananas frais, chantilly aux agrumes* lactose, gluten
- Cheesecake aux 2 citrons & basilic, sablé spéculos, coulis citron basilic* lactose-gluten
- Composition glacée de chez Margur'Ice, trois boules au choix, chantilly * lactose

(Crème glacée : Vanille, Café, Rhum raisin, Chocolat, Pistache, Coco) (Sorbets : Framboise, Cassis, Fraise, Citron, Poire)

- L'omelette Norvégienne, flambée en salle au Grand Marnier * œuf lactose gluten
- Tarte tatin, glace artisanale à la vanille de chez Marguer'ice * gluten lactose soja fruits à coque

L'initiation aux Saveurs

Réservé aux enfants de moins de 12 ans

Entrée et Plat ou Plat et Dessert 12€

Entrée, Plat et Dessert 16.50€

Entrée

Assiette de terrine de campagne maison

Ou

Petite salade de toast de chèvre chaud

Plat

Pièce de bœuf poêlée

Ou

Tagliatelles aux légumes et œuf poché

Dessert

Composition artisanale deux boules aux choix

Ou

Cheesecake citron & basilic

Prix nets en €uros, toutes taxes et services compris. De l'eau potable gratuite peut vous être proposée en accompagnement d'une consommation. Menus hors boissons.