






NOTRE CARTE

ENTRÉES

| | |
|--|----|
| Velouté de topinambours, éclats de noisettes torréfiées  | 12 |
| Rillettes de lieu jaune, coriandre, grenade, citron vert | 13 |
| Ravioles de champignons à la truffe, crème légère, tuile croquante de parmesan  | 13 |
| Langoustine, tagliatelles de légumes, espuma légère aux épices | 15 |
| * Foie gras, chutney de pomme, pain toasté | 18 |

PLATS

| | |
|---|----|
| Risotto aux légumes du moment, copeaux de parmesan  | 20 |
| Rognons de veau en cocotte, sauce madère, persil, tagliatelles | 21 |
| Suprême de pintade farci, sauce forestière, purée de vitelotte et purée de carotte | 23 |
| Cabillaud, lait de coco, curry, coriandre, riz basmati | 24 |
| Entrecôte de veau, réduction de cidre, jus court, purée de vitelotte et purée de carotte | 25 |
| * Filet de turbot rôti, beurre d'herbes, pommes grenaille | 25 |

DESSERTS

| | |
|--|----|
| Sélection de fromages affinés de nos régions | 9 |
| Tatin de pommes, crème d'Isigny | 10 |
| Tuile amande, salade d'agrumes et son sorbet | 12 |
| Chou craquelin à la pistache, coulis chocolat, chantilly | 13 |
| * Le "Succulent" par <i>Martine Lambert</i> (<i>Entremets glacé, praliné aux noisettes, chocolat & caramel</i>) | 14 |

* supplément de 3€/plat dans nos menus.

Nous privilégions les produits locaux pour l'élaboration de tous nos plats - Viandes d'origine française.

Prix nets en euros et service compris - Menu servi de 12h à 13h30 du jeudi au samedi et de 19h à 20h45 du lundi au dimanche.



NOS MENUS

Menu valable tous les jours (hors brunch)

ENTRÉE-PLAT ou PLAT-DESSERT | 29

ENTRÉE - PLAT - DESSERT | 39

À sélectionner dans notre carte.
Les plats indiqués d'un astérisque (*) peuvent être choisis
avec un supplément de 3 € par plat.

Menu valable uniquement les midis en semaine

PLAT DU JOUR - BOISSONS CHAUDES* | 21

* pour 4€ de plus, choisissez un café gourmand !

MENU ENFANT (- de 12 ans) Plat & Dessert | 18

Nous privilégions les produits locaux pour l'élaboration de tous nos plats.
Viandes d'origine française.

Prix nets en euros et service compris - Menu servi de 12h à 13h30 du jeudi au samedi et de 19h à 20h45 du lundi au dimanche.