



Les Entrées :

- Croquette de Maroilles au pain d'épices, salade de chou vert au noix et jambon cru 15 € 00
- Cuisses de grenouilles poêlées en persillade, mesclun de salade 15 € 00
- Escalopes de ris de veau snackées, tatin d'oignons rouges, sauce aux herbes 19 € 90
- Œuf cocotte au potimarron et lardons, crème de Reblochon 13 € 00
- Petite salade chaude de blé, pois chiches, chou Romanesco et tomates cerises 10 € 00
- Saint-Jacques à la plancha sur une fondue d'endives, sauce au poivron 19 € 90
- Terrine de canard maison et sa compotée d'échalote aux raisins de Corinthe 13 € 00
- Terrine de foie gras Maison au muscat de Rivesaltes, quenelle de pommes caramélisées au romarin et petit pain brioché 19 € 90
- Velouté de potimarron et sa touche de crème légère 10 € 00

Les Plats :

- Bol épinard ricotta et crumble au butternut 13 € 00
- Demi magret de canard et son jus à l'orange sanguine 20 € 90
- Entrecôte 1/4 de kilo, sauce au choix 18 € 90
- Estouffade de gibier au vin blanc et gelée de groseille 17 € 00
- Filet d'omble chevalier et sa crème de morilles au vin jaune 20 € 90
- Filet de veau en basse température, sauce cacahuète et sa croute d'arachide 23 € 90
- Pièce de bœuf du moment, sauce au poivre de Madagascar 17 € 00
- Poisson du marché au beurre de crabe 17 € 00
- Souris d'agneau confite sauce au raisin et Armagnac 18 € 00
- Tournedos de filet de bœuf sauce Porto et figue confite 23 € 90
- Veggie Burger (Galette de quinoa, salade, tomate, cheddar) 14 € 00

Chaque plat est accompagné de ses légumes suivant le marché,
Demandez nous pour les garnitures du jour

Les Desserts :

- Café ou thé gourmand 7 € 90
- Crème brûlée à la marmelade de kumquat 7 € 90
- Crêpes Suzette et sorbet mandarine 7 € 90
- Poire Belle-Hélène 7 € 90
- Salade de fruits 7 € 90
- Tarte fine aux pommes de notre verger, caramel beurre salé et glace vanille 7 € 90
- Tartelette Brownie et compotée de banane au Rhum 7 € 90
- Profiteroles comme si on avait encore faim 7 € 90