

Menu “canaille”

Nos menus évoluent chaque mois

Dans l'idéal merci de choisir le même menu pour l'ensemble des convives de la table !

Complet 92.--

Sans la deuxième entrée (ris de veau) 78.-

Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs
et ses accompagnements servi dans notre cave 21.-

Amuse-bouche

Truite marinée à la betterave chiogga,
crème de petit pois et livèche, sorbet mélisse
et émulsion de verjus de Chassellas

Ris de veau mariné, puis rôti, pulpe de carotte-safran,
carotte fane confites, jus thym citronné et ail noir

Pressé de paleron black Angus de nos Monts,
mille-feuille d'agria et jus à la moutarde et sous bois

Abricot, fenouil et sarriette

Mignardises

Nous préférons manquer momentanément d'un produit,
plutôt, que de vous servir une qualité qui pourrait vous déplaire !

Menu “affaire”

Uniquement le midi

Menu complet 63.-

Entrée & plat 54.-

Plat 42.-

Plat & dessert 48.-

Amuse-bouche

Oeuf parfait à 64°, salade de lentille aux légumes
et émulsion de champignons

Quasi de veau, fregola sarda au pesto,
légume du jour et jus sarriette

Crèmeux à la verveine, pistache et framboise

Mignardise

Propositions de la semaine 44.-

Filets de perche de Loë, sauce tartare “maison”
et pommes grenailles rissolées

Menu “affaire”

Uniquement le midi

Menu complet 63.-

Entrée & plat 54.-

Plat 39.-

Plat & dessert 48.-

Amuse-bouche

Gaspacho de melon,
crèmeux de chèvre frais et jambon cru

Suprême de poulet fermier farci aux dattes, champignons,
taboulé Libanais et jus de tomate confite

Soupe de cerises à la verveine et sorbet Kalamansi

Mignardise

Propositions de la semaine 44.-

Filets de perche de Loë, sauce tartare “maison”
et pommes grenailles rissolées