

Les Suggestions de la Cheffe

Entrée Plat

Les Salades Estivales

La Salade Fraîcheur <i>Jambon Forêt-Noire, Melon, Tomates d'Antan, Mozzarella, Olives et Basilic</i>	17.00€	25.00€
La Salade Gourmande en Terre et Mer <i>Saint-Jacques snackées, Crevettes au Yuzu, Rillettes de Poisson, Foie Gras, Magret Fumé et Ris de Veau Glacé</i>	22.00€	31.00€

Nos Suggestions "Menu Gourmand" ou à la Carte

Entrée : La Salade Fraîcheur <i>Jambon Forêt-Noire, Melon, Tomates d'Antan, Mozzarella, Olives et Basilic</i>	17.00€	-
Plat : Le Quasi de Veau en Basse Température au Thym <i>Pressé de Pommes de Terre aux Epinards</i>	-	27.00€

Nos Suggestions "Menu Chaumière" ou à la Carte

Entrée : La Salade Gourmande en Terre et Mer <i>Saint-Jacques snackées, Crevettes au Yuzu, Rillettes de Poisson, Foie Gras, Magret Fumé et Ris de Veau Glacé</i> <i>(Supplément de 5,00€ dans notre «Menu Gourmand»)</i>	22.00€	-
Plat : Les Saint-Jacques, Beurre Blanc Persillé <i>Sel au Piment d'Espelette et Risotto à la Provençale</i> <i>(Supplément de 4.50€ dans notre «Menu Gourmand»)</i>	-	29.00€

La Suggestion de la Cheffe Pâtissière

La Cerise et Estragon <i>Déclinaison de Cerises, Gelée et Emulsion Estragon</i>	-	10.00€
---	---	---------------

Toute l'équipe du restaurant
est heureuse de vous accueillir et de vous revoir.
Nous vous souhaitons un bon appétit !

« La Gastronomie, est l'Art d'Utiliser la Nourriture pour Créer du Bonheur »

Pour Commencer



L'Entrée Végétarienne du Moment	14.00€	11.00€
L'Entrée du Marché	15.00€	12.00€
<i>(Uniquement les Soirs et le Week-End)</i>		
L'Oeuf Parfait et Haddock Fumé	17.00€	14.00€
<i>Salade de Lentilles Citronnée, Emulsion au Haddock</i>		
Les Escargots au Beurre Maître d'Hôtel	17.00€	14.00€
<i>Lard Colonnata et Crémeux de Petits Pois</i>		
Le Carpaccio de Daurade Royale à l'Huile Vanillée	20.00€	16.00€
<i>Tartare de Tomates d'Antan et Emulsion au Basilic</i>		
Le Foie Gras aux Figues	21.00€	18.00€
<i>Chutney et Figues Glacées au Balsamique, Pain Brioché</i>		

Prix nets en €

Jérémy
SIMON





Pour Suivre

Le Plat Végétarien du Moment 22.00€ 20.00€

Les Viandes

Le Plat du Marché 24.00€ 22.00€

(Uniquement les Soirs et le Week-End)

Le Filet de Canette au Romarin 26.00€ 24.00€

Pommes de Terre Grenailles et Girolles Sautées

Le Filet de Boeuf Assaisonné au Sel Fumé 29.00€ 27.00€

Jus au Thym, Purée 50/50

Les Rognons et Ris de Veau aux Morilles Cuits en Cassolette 30.00€ 28.00€

Purée 50/50

Les Poissons

Le Poisson du Marché 24.00€ 22.00€

(Uniquement les Soirs et le Week-End)

Le Dos d'Eglefin, Beurre Blanc au Yuzu 27.00€ 25.00€

Semoule aux Herbes Fraîches et Légumes du Soleil

Les Filets de Sole Meunière 28.00€ 26.00€

Pressé de Pommes de Terre aux Epinards

Pour les Enfants (Jusqu'à 12 ans) 14.00€

Un Plat

Nuggets de Volaille Maison/ Frites OU Plat à la carte (Hors Suggestions)

Un Dessert

Coupe de Glace 2 Boules OU Salade de Fruits Frais OU Dessert du jour

Prix nets en €

Jérémy
SIMON



Menu du Marché 31.00€ (Entrée, Plat et Dessert)

* 34.00€ avec l'Assiette de Fromages Affinés (28.00€ à Emporter)

Uniquement Les Soirs et Week-end (Proposé oralement)

L'Entrée du Marché

Le Plat du Marché ou le Poisson du Marché

Le Dessert du Jour

Menu Gourmand 39.00€ (Entrée, Plat et Dessert)

* 42.00€ avec l'Assiette de Fromages Affinés (36.00€ à Emporter)

L'Oeuf Parfait et Haddock Fumé

Salade de Lentilles Citronnée, Emulsion au Haddock

Ou

Les Escargots au Beurre Maître d'Hôtel

Lard Colonnata et Crémeux de Petits Pois

Ou

🍷 L'Entrée Suggestion de la Cheffe

(Voir «Les Suggestions du Menu Gourmand» en début de carte)

Le Dos d'Eglefin, Beurre Blanc au Yuzu

Semoule aux Herbes Fraîches et Légumes du Soleil

Ou

Le Filet de Canette au Romarin

Pommes de Terre Grenailles et Girolles Sautées

Ou

🍷 Le Plat Suggestion de la Cheffe

(Voir «Les Suggestions du Menu Gourmand» en début de carte)

Le Dessert

(au Choix à la Carte ou 🍷🍴 la Suggestion de la Cheffe Pâtissière)

Menu Végétarien 33.00€ (28.00€ à Emporter)

L'Entrée et le Plat Végétarien du Moment

Les Fromages Affinés et Le Dessert (au Choix à la Carte)

Menu Chaumière 48.00€ (Entrée, Plat et Dessert)

* 51.00€ avec l'Assiette de Fromages Affinés (45.00€ à Emporter)

Le Carpaccio de Daurade Royale à l'Huile Vanillée

Tartare de Tomates d'Antan et Emulsion au Basilic

Ou

Le Foie Gras aux Figs

Chutney et Figs Glacées au Balsamique, Pain Brioché

Ou

🍴 L'Entrée Suggestion de la Cheffe

(Voir «Les Suggestions du Menu Chaumière» en début de carte)

Les Filets de Sole Meunière

Pressé de Pommes de Terre aux Epinards

Ou

Le Filet de Boeuf Assaisonné au Sel Fumé

Jus au Thym, Purée 50/50

Ou

🍴 Le Plat Suggestion de la Cheffe

(Voir «Les Suggestions du Menu Chaumière» en début de carte)

Le Dessert

(au Choix à la Carte ou 🍴 la Suggestion de la Cheffe Pâtissière)

Menu Dégustation 64.00€.

(Ce menu ne pourra être servi que par table entière, merci de votre compréhension)

Le Duo de Foie Gras de Canard

Ou

La Cocotte de Ris de Veau aux Morilles

Une Entrée (au Choix à la Carte ou Suggestions)

Le Trou Lorrain

Un Plat (au Choix à la Carte ou Suggestions)

L'Assiette de Fromage Affinée.

Un Dessert (au Choix à la Carte ou Suggestions)



L'Assiette de Fromages Affinés	8.00€	7.00€
---------------------------------------	--------------	-------

Les Desserts

Le Dessert Suggestion de la Cheffe Pâtissière <i>(Voir la « Suggestion de la Cheffe Pâtissière » en début de Carte)</i>	10.00€	8.00€
---	---------------	-------

Le Dessert du Jour <i>(Uniquement les Soirs et le Week-End)</i>	8.50€	7.00€
---	--------------	-------

La Pomme Verte et Sapin <i>Granny Smith, Moelleux au Miel de Sapin, Jus et Glace Sapin</i>	10.00€	8.00€
--	---------------	-------

Le Millefeuilles au Chocolat <i>Feilletage Cacao, Ganaches Crémeuses Chocolat Noir et Dulcey</i>	10.00€	8.00€
--	---------------	-------

La Tropézienne, Fruits Rouges et Basilic <i>Brioche et Crème Légère Vanille, Tartare de Fruits Rouges, Granité Basilic</i>	10.00€	8.00€
--	---------------	-------

Le Paris-Brest Décliné au Gianduja <i>Crème Noisettes, Sablé et Gianduja, Amandes et Noisettes Grillées</i>	10.00€	8.00€
---	---------------	-------

L'Irish Coffee <i>Classique au Whisky ou Lorrain à la Mirabelle</i>	10.50€	-
---	---------------	---

Tous nos desserts étant réalisés et élaborés par nos soins, certains peuvent demander un certain temps de préparation, n'hésitez pas à les commander en début de repas.

Pour Finir en Douceur

Les Cafés d'Exceptions

Aroma BIO Organic <i>Mélange d'Arabica et Robusta Naturels, Arôme Intense et Floral</i>	2.50€
--	--------------

Décaféiné <i>Selon loi en vigueur, 100% arabica, préservera votre sommeil</i>	2.90€
--	--------------

Les Thés et Infusions Damman Frères <i>Demandez notre coffret</i>	4.00€
---	--------------