



# Les Suggestions de la Cheffe

Entrée      Plat

## Nos Suggestions «Menu Gourmand» ou à la Carte

<b>Entrée : Les Tortellini aux Légumes d'Hiver</b>	<b>17.00€</b>	-
<i>Crème de Citronnelle, Zestes de Citron Vert</i>		
<b>Plat : La Souris d'Agneau Confite au Miel</b>	-	<b>27.00€</b>
<i>Polenta Crèmeuse aux Raisins Secs, Navets Boules d'Or Glacés</i>		

## Nos Suggestions «Menu Chaumière» ou à la Carte

<b>Entrée : Le Terre - Mer Porc et Langoustines</b>	<b>22.00€</b>	-
<i>Filet Mignon Fumé au Romarin, Langoustines Rôties et Crème de Panais</i>		
<i>(Supplément de 4.50€ dans notre «Menu Gourmand»)</i>		
<b>Plat : Les Médailloons de Lotte, Cuisson en Deux Temps</b>	-	<b>30.00€</b>
<i>Crèmeux Safrané, Risotto de Petit Epeautre et Poireau</i>		
<i>(Supplément de 4.50€ dans notre «Menu Gourmand»)</i>		

Prix nets en €

Marion  
&  
Laura



Maitre  
Restaurateur



*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*



<b>L'Entrée Végétarienne du Moment</b>	<b>17.00€</b>	14.00€
<b>L'Entrée du Marché</b>	<b>15.00€</b>	12.00€
<i>(Uniquement les Soirs et le Samedi Midi)</i>		
<b>Le Carpaccio de Bar</b>	<b>18.00€</b>	15.00€
<i>Vinaigrette à la Vanille, Tartare d'Agrumes et Croustillant de Bar</i>		
<b>La Cassolette d'Escargots</b>	<b>18.00€</b>	15.00€
<i>Pleurotes au Beurre Maître d'Hôtel, Nuage de Vitelotte et Tuile de Pain</i>		
<b>Les Gambas Déglacées au Grand Marnier</b>	<b>21.00€</b>	18.00€
<i>Compotée de Mandarine au Piment d'Espelette, Feuilleté et Chips de Panais</i>		
<b>Le Foie Gras Exotique</b>	<b>22.00€</b>	19.00€
<i>Gelée Passion, Chutney Mangue et Pain Toasté</i>		





# Pour Suivre

**Le Plat Végétarien du Moment** **23.00€** 21.00€

## Les Viandes

**Le Plat du Marché** **25.00€** 23.00€

(Uniquement les Soirs et le Samedi Midi)

**L'Onglet de Veau Grillé, Croûte de Persil, Jus de Veau** **27.00€** 25.00€

Pont Neuf de Patate Douce, Purée de Brocolis

**Le Filet de Boeuf, Jus Réduit au Porto Rouge** **30.00€** 28.00€

Purée 50/50 et Légumes Glacés

**Les Rognons et Ris de Veau aux Morilles Cuits en Cassolette** **31.00€** 29.00€

Purée 50/50 et Légumes Glacés

## Les Poissons

**Le Poisson du Marché** **25.00€** 23.00€

(Uniquement les Soirs et le Samedi Midi)

**Le Filet de Truite Rôti sur Peau, Espuma Aneth** **28.00€** 26.00€

Risotto de Petit Epeautre, Duo de Poireau

**La Daurade Royale, en Filet, Cuit à l'unilatéral** **29.00€** 27.00€

Beurre d'Agrumes, Purée de Patate Douce et Endive Fumée

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

## Un Plat

Nuggets de Volaille Maison OU Poisson Pané OU Plat à la carte (Hors Suggestions)

## Un Dessert

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



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

★ +4.00€ avec l'Assiette de Fromages Affinés (28.00€ à Emporter)

Uniquement les Soirs et le Samedi Midi (Proposé oralement)

### L'Entrée du Marché

### Le Plat du Marché ou le Poisson du Marché

### Le Dessert du Marché

## Menu Gourmand 39.00€ (Entrée, Plat et Dessert)

★ +4.00€ avec l'Assiette de Fromages Affinés (36.00€ à Emporter)

### Le Carpaccio de Bar

Vinaigrette à la Vanille, Tartare d'Agrumes et Croustillant de Bar

Ou

### La Cassolette d'Escargots

Pleurotes au Beurre Maître d'Hôtel, Nuage de Vitelotte et Tuile de Pain

Ou

### Le Plat Suggestion de la Cheffe

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

### Le Filet de Truite Rôti sur Peau, Espuma Aneth

Risotto de Petit Epeautre, Duo de Poireau

Ou

### L'Onglet de Veau Grillé, Croûte de Persil et Jus de Veau

Pont Neuf de Patate Douce, Purée de Brocolis

Ou

### Le Plat Suggestion de la Cheffe

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

### Le Dessert

au Choix à la Carte (en dernière page)

## Menu Végétarien 34.00€ (28.00€ à emporter)

### L'Entrée et le Plat Végétarien du Moment

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

Prix nets en €

Marion  
&  
Laura



Tout changement dans les différents menus entraînera un supplément, Merci de votre compréhension.



## Menu Chaumière 48.00€ (Entrée, Plat et Dessert)

★ +4.00€ avec l'Assiette de Fromages Affinés (45.00€ à Emporter)

### Les Gambas Déglacées au Grand Marnier

Compotée de Mandarine au Piment d'Espelette, Feuilleté et Chips de Panais

Ou

### Le Foie Gras Exotique

Gelée Passion, Chutney Mangue et Pain Toasté

Ou

### ¶ L'Entrée Suggestion de la Cheffe

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

### La Daurade Royale, en Filet, Cuit à l'Unilatéral

Beurre d'Agrumes, Purée de Patate Douce et Endive Fumée

Ou

### Le Filet de Bœuf, Jus Réduit au Porto Rouge

Purée 50/50 et Légumes Glacés

Ou

### ¶ Le Plat Suggestion de la Cheffe

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

### Le Dessert

au Choix à la Carte (en dernière page)

## Menu Dégustation 66.00€

(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)





<b>L'Assiette de Fromages Affinés</b>	<b>8.00€</b>	7.00€
---------------------------------------	--------------	-------

## Les Desserts

<b>L'Assiette Gourmande</b> <i>Mignardises du Moment</i>	<b>10.50€</b>	-
<b>Le Dessert du Marché</b> <i>(Uniquement les Soirs et le Samedi Midi)</i>	<b>8.50€</b>	6.50€
<b>Le Macaron aux Fruits Exotiques</b> <i>Crémeux Passion, Minestrone de Fruits Exotiques</i>	<b>9.50€</b>	7.50€
<b>La Tatin de Pomme Granny Smith</b> <i>Espuma Vanille et Miel, Granité de Pomme à la Vodka</i>	<b>9.50€</b>	7.50€
<b>La Sphère au Chocolat Noir</b> <i>Mousse et Suprêmes d'Orange Sanguine, Eclats de Noisettes Torréfiées</i>	<b>9.50€</b>	7.50€
<b>Le Paris Brest</b> <i>Espuma et Biscuit Praliné, Tuile Noisette</i>	<b>9.50€</b>	7.50€
<b>L'Irish Coffee</b> <i>Classique au Whisky ou Lorrain à la Mirabelle</i>	<b>10.50€</b>	-

*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

<b>Aroma BIO Organic</b> <i>Mélange d'Arabica et Robusta Naturels, Arôme Intense et Floral</i>	<b>2.50€</b>
<b>Décaféiné</b> <i>Selon loi en vigueur, 100% arabica, préservera votre sommeil</i>	<b>2.90€</b>
<b>Les Thés et Infusions Damman Frères</b> <i>Demandez notre coffret</i>	<b>4.00€</b>

