



Les Suggestions de la Cheffe

Entrée Plat

Nos Suggestions « Menu Gourmand » ou à la Carte

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

Nos Suggestions « Menu Chaumière » ou à la Carte

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

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

👨🍳 L'Entrée 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)



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)*



L'Assiette de Fromages Affinés

8.00€

7.00€

Les Desserts

L'Assiette Gourmande

10.50€

-

Mignardises du Moment

Le Dessert du Marché

8.50€

6.50€

(Uniquement les Soirs et le Samedi Midi)

Le Macaron aux Fruits Exotiques

9.50€

7.50€

Crémeux Passion, Minestrone de Fruits Exotiques

La Tatin de Pomme Granny Smith

9.50€

7.50€

Espuma Vanille et Miel, Granité de Pomme à la Vodka

La Sphère au Chocolat Noir

9.50€

7.50€

Mousse et Suprêmes d'Orange Sanguine, Eclats de Noisettes Torréfiées

Le Paris Brest

9.50€

7.50€

Espuma et Biscuit Praliné, Tuile Noisette

L'Irish Coffee

10.50€

-

Classique au Whisky ou Lorrain à la Mirabelle

*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

Aroma BIO Organic *Mélange d'Arabica et Robusta Naturels, Arôme Intense et Floral*

2.50€

Décaféiné *Selon loi en vigueur, 100% arabica, préservera votre sommeil*

2.90€

Les Thés et Infusions Damman Frères

4.00€

Demandez notre coffret