



Les Suggestions de la Cheffe

Entrée Plat

« A Inclure dans Notre Menu Chaumière ou Menu
Dégustation ou à la Carte »

Entrée : La Tarte Fine de Chèvre Frais

17.00€ -

(Supplément 4.50€ dans notre «Menu Gourmand»)

«Chèvrerie des Granges» à Saint Baslemont (88)

Figues Fraîches, Croustillant de Châtaigne à la Fleur de Sel et Café,

Emulsion de Miel de Châtaigne.

Plat : Le Cerf Braisé en Parmentier

- 27.00€

(Supplément 4.50€ dans notre «Menu Gourmand»)

Réduction de Vin Rouge aux Baies de Genièvre,

Duxelles de Champignons Enrobée de Chou Vert.

Laura, Marion et toute l'équipe du restaurant
sont heureux 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€	15.00€
L'Entrée du Marché <i>(Uniquement les Soirs et le Samedi Midi)</i>	16.00€	14.00€
Le Carpaccio de Bar, Condiment aux Salicornes <i>Agrumes, Huile d'Olive Vanillé et Tuile à l'Encre de Seiche</i>	18.00€	15.00€
Le Mille-Feuille d'Escargots au Beurre d'Ail Noir <i>Crème de Topinambour, Trompettes de la Mort Persillées et Huile de Persil</i>	18.00€	15.00€
Le Filet de Rouget Barbet de Roche Cuit à l'Unilatérale <i>Mousse de Betterave et Chioggia en Julienne, Huile d'Oseille</i>	21.00€	18.00€
Le Mi-Cuit de Foie Gras de Canard <i>Chutney et Gel de Figs, Pain Toasté</i>	22.00€	19.00€
Le Duo de Foie Gras de Canard en Chaud-Froid <i>Cromesquis et Foie Gras Mi-Cuit aux Fruits de Saison</i>	24.00€	21.00€
La Cocotte de Ris de Veau <i>Sauce Onctueuse aux Morilles</i>	24.00€	21.00€



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)

Le Suprême de Pintade Basse Température, Farci aux Raisins	27.00€	25.00€
---	---------------	--------

Risotto de Petit Epeautre, Pulpe de Brocolis, Réduction de Miel

Le Filet de Boeuf, Jus Réduit au Madère	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 Dorade Royale Façon Meunière au Yuzu	27.00€	25.00€
---	---------------	--------

Croquettes de Cerfeuil Tubéreux, Poireaux Rôtis et Espuma Yuzu

Le Pavé de Maigre Rôti sur Peau, Ecume de Curcuma	29.00€	27.00€
--	---------------	--------

Fregola Sarda, Brunoise de Butternut et Girolles Sautées

Pour les Enfants (Jusqu'à 12 ans) **15.00€**

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 33.00€ (Entrée, Plat et Dessert).

* +6.00€ 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 ou La Salade de Fruits Frais ou La Coupe de Glace

Menu Gourmand 40.00€ (Entrée, Plat et Dessert).

* +6.00€ avec l'Assiette de Fromages Affinés (36.00€ à Emporter)

Le Carpaccio de Bar, Condiment aux Salicornes

Agrumes, Huile d'Olive Vanillé et Tuile à l'Encre de Seiche

Ou

Le Mille-Feuille d'Escargots au Beurre d'Ail Noir

Crème de Topinambour, Trompettes de la Mort Persillées et Huile de Persil

Ou

👨🍳 L'Entrée Suggestion de la Cheffe en supplément de 4.50€

(Voir «Les Suggestions en début de carte»)

Le Filet de Dorade Royale Façon Meunière au Yuzu

Croquettes de Cerfeuil Tubéreux, Poireaux Rôtis et Espuma Yuzu

Ou

Le Suprême de Pintade Basse Température, Farci aux Raisins

Risotto de Petit Epeautre, Pulpe de Brocolis, Réduction de Miel

Ou

👨🍳 Le Plat Suggestion de la Cheffe en supplément de 4.50€

(Voir «Les Suggestions en début de carte»)

Le Dessert

au Choix à la Carte Supplément 2€ pour l'Assiette Gourmande

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 49.00€ (Entrée, Plat et Dessert)

* +6.00€ avec l'Assiette de Fromages Affinés (45.00€ à Emporter)

Le Filet de Rouget Barbet de Roche Cuit à l'Unilatérale

Mousse de Betterave et Chioggia en Julienne, Huile Verte Acidulée

Ou

Le Mi-Cuit de Foie Gras de Canard

Chutney et Gel de Figs, Pain Toasté

Ou

🍷 L'Entrée Suggestion de la Cheffe

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

.....■.....

Le Pavé de Maigre Rôti sur Peau, Ecume de Curcuma

Fregola Sarda, Brunoise de Butternut et Girolles Sautées

Ou

Le Filet de Boeuf, Jus Réduit au Madère

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 Supplément 2€ pour l'Assiette Gourmande

Menu Dégustation 70.00€.

(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 Fromages Affinés.

.....■.....

Un Dessert (au Choix à la Carte)



L'Assiette de Fromages Affinés

8.00€

7.00€

Les Desserts

L'Assiette Gourmande

12.00€

-

Mignardises du Moment

La Salade de Fruits Frais

7.00€

5.00€

Le Dessert du Marché

8.50€

6.50€

(Uniquement les Soirs et le Samedi Midi)

La Pavlova Marron et Clémentine

10.00€

8.00€

Meringue, Crème Légère aux Marrons, Suprêmes de Clémentine et Eclats de Marron

L'Opéra Chocolat et Café

10.00€

8.00€

Biscuit Moelleux, Ganache Chocolat Noir et Crémeux Café

Le Dôme Poire à la Bretonne

10.00€

8.00€

Biscuit Breton, Caramel Beurre Salé, Poire Rôtie et Sorbet au Cidre

L'Irish Coffee

11.00€

-

Classique au Whisky ou Lorrain à la Mirabelle

*Tous nos desserts étant réalisés et élaborés par nos soins,
n'hésitez pas à les commander en début de repas.*

Les Douceurs Glacées

Sorbets : Citron, Mirabelle, Framboise, Mangue, Noix de Coco et Fruits de la Passion

*Glaces : Vanille, Fraise, Chocolat Noir, Caramel Beurre Salé, Pistache, Café, Menthe Verte-Chocolat et
Rhum-Raisin*

Coupe Une Boule- (Sorbet ou Glace)

2.50€

Coupe Deux Boules - (Sorbet ou Glace)

4.60€

Coupe Trois Boules- (Sorbet ou Glace)

6.90€

Supplément Chantilly ou Sauce Chocolat ou Coulis de Fruits Rouges

0.50€