

Les Suggestions de la Cheffe

Entrée Plat

Nos Suggestions « Menu Gourmand » ou à la Carte

Entrée : Le Carpaccio de Tomates d'Antan <i>Pêche Rôtie, Burratina Panée, Pesto de Roquette, Parmesan, Pignons Pin</i>	17.00€	27.00€
Entrée : Le Tartare de Boeuf Lorrain au Couteau <i>Jaune d'Oeuf et Salade Verte</i>	19.00€	28.00€
Plat : La Brochette de Scampis Flambés à l'Anis <i>Conchiglie à la Provençale et Tomates Cerises Confites à l'Ail</i>	-	27.00€

Nos Suggestions « Menu Chaumière » ou à la Carte

Entrée : La Salade Gourmande en Terre et Mer <i>Saint Jacques Snackées au Citron, Saumon Fumé Maison, Ris de Veau Glacé et Tartare de Magret Sarriette, Poire et Noix Pain de Campagne Toasté et Crudités (Supplément de 5.50€ dans notre «Menu Gourmand»)</i>	21.00€	30.00€
Plat: Le Filet de Veau en Médaillon, Jus au Thym <i>Pomme Anna et Tagliatelles de Courgettes (Supplément de 4.50€ dans notre «Menu Gourmand»)</i>	-	29.00€

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>	15.00€	13.00€
Le Tataki de Thon Rouge, Yuzu et Gingembre <i>Carpaccio de Melon et Graines de Sésame</i>	18.00€	15.00€
La Terrine de Lapin et Légumes en Gelée <i>Toast de Pain de Campagne, Moutarde à l'Ancienne et Roquette</i>	18.00€	15.00€
Le Tourteau et Concombre <i>Guacamole au Piment d'Espelette, Pickles de Radis Noir et Concombre</i>	21.00€	18.00€
Le Mi-Cuit de Foie Gras de Canard aux Fruits de Saison <i>Chutney Fruits Rouges et Gel</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 Magret de Canard en Tranches, Jus aux Framboises Romarin	27.00€	25.00€
--	---------------	--------

Pont Neuf de Polenta et Chou Pak-Choi Braisé

Le Filet de Boeuf, Jus Truffé au Poivre Rouge de Kampot	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 Dos d'Eglefin en Vapeur Douce, Vierge de Tomate Basilic	27.00€	25.00€
---	---------------	--------

Galette de Lentilles Corail et Purée de Poivron Fumé

Le Filet de Sandre Grillé sur Peau, Velours de Coco et Curry	29.00€	27.00€
---	---------------	--------

Pomme Anna et Tagliatelles de Courgettes

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)

* +5.00€ 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 40.00€ (Entrée, Plat et Dessert)

* +5.00€ avec l'Assiette de Fromages Affinés (36.00€ à Emporter)

Le Tataki de Thon Rouge, Yuzu et Gingembre

Carpaccio de Melon et Graines de Sésame

Ou

La Terrine de Lapin et Légumes en Gelée

Toast de Pain de Campagne, Moutarde à l'Ancienne et Roquette

Ou

👨‍🍳 L'Entrée Suggestion de la Cheffe

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

Le Dos d'Eglefin en Vapeur Douce, Vierge de Tomate Basilic

Galette de Lentilles Corail et Purée de Poivron Fumé

Ou

Le Magret de Canard en Tranches, Jus aux Framboises et Romarin

Pont Neuf de Polenta et Chou Pak-Choi Braisé

Ou

👨‍🍳 Le Plat Suggestion de la Cheffe

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

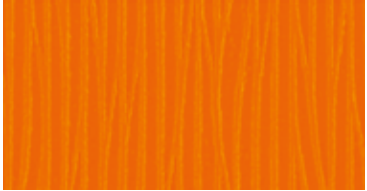
Le Dessert

au Choix à la Carte Supplément 1€ 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)

* **+5.00€ avec l'Assiette de Fromages Affinés** (45.00€ à Emporter)

Le Tourteau et Concombre

Guacamole au Piment d'Espelette Pickles de Radis Noir et Concombre

Ou

Le Mi-Cuit de Foie Gras de Canard aux Fruits de Saison

Chutney Fruits Rouges et Gel

Ou

🍷 L'Entrée Suggestion de la Cheffe

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

Le Filet de Sandre Grillé sur Peau, Velours de Coco et Curry

Pomme Anna et Tagliatelles de Courgettes

Ou

Le Filet de Bœuf, Jus Truffé au Poivre Rouge de Kampot

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 1€ 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

10.50€

-

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)

Le Vacherin Citron-Framboise (attente de 10 min après la commande) 9.50€ 7.50€

Meringue, Mousse Givré Citron, Confit de Framboise et Crème Montée Vanille

Le Chocolat et Noix de Coco

9.50€

7.50€

Chocolat Noir en Ganache et Espuma, Crémeux Noix de Coco, Crêpe Dentelle

Le Baba au Rhum Revisité aux Pêches

9.50€

7.50€

Granité et Pêche Rôtie, Rhum Ambré de Martinique et Mascarpone Vanille

Le Paris-Brest de La Chaumière

9.50€

7.50€

Espuma et Croustillant Praliné, Tuile Opaline aux Noisettes

L'Irish Coffee

10.50€

-

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, Fraise, Mangue, Noix de Coco et Fruits de la Passion

Glaces : Vanille, 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€