

CARTE PLAISIR

AUTOMNE



NOS ENTRÉES

- Tartelette croustillante aux jeunes pousses d'épinards, escargots et pesto 9 €
- Déclinaison de potimarron, noisettes torréfiées, pickles de girolles, espuma de tome fraîche  9 €
- Œuf parfait, crémeux de topinambour, jus balsamique, jeunes pousses de moutarde  9 €



NOS PLATS

- Navet boule d'or rôti au beurre noisette, royale de champignons des bois, émulsion comté  18 €
- Pressé de poitrine de veau confite, purée de butternut, jus corsé 20 €
- Dos de cabillaud snacké, mousseline de panais, raisin rôti, siphon de raisin noir 20 €



NOS DESSERTS

- Tartelette fine aux poires, crème d'amandes, réduction au porto 8 €
- Prunes rôties au miel de la région et au romarin, biscuit noisette, mousse au fromage blanc, caramel au beurre salé 9 €
- Entremets châtaigne/chocolat, insert poire, coulis de poire 9 €



NOS FORMULES

- Entrée + Plat ou Plat + Dessert 24 €**
- Entrée + Plat + Dessert 29 €**
- Menu enfant : Plat + dessert + sirop 14 €**

Nos produits étant frais et issus de producteurs locaux, la composition des plats peut varier selon les arrivages. Merci de votre compréhension



Plat végétarien