

LES ENTREES

Fricassée de Moules Bouchot bretonnes et ses légumes Sauce moules au riesling d'Alsace, ail, persil plat	19,00€
Foie gras d'oie caramélisé à la cassonade et sésame Chutney de pêches de vigne au poivre « Shansho »	27,00€
Tortellini aux truffes noires, râpée de truffes noires Carbonara à la romana (guanciale, pecorino)	28,00€

LES POISSONS

Aile de raie meunière aux échalotes et câpres Mousseline de pommes de terre aux olives Huile d'olive extra vierge « Picholine » Moulin Cornille	36,00€
Noix de St Jacques bretonnes grillées Houmous au tahini, crackers aux graines de nigelle	36,00€
La suggestion de poisson selon le marché	34,00€

Prix nets TTC en Euros, service compris

LES VIANDES

Mignon de veau façon « Rossini »

Mousseline de potimarron au jus d'orange
et miso (pâte de soja fermentée) 36,00€

Pièce du boucher servie saignante

Fraicheur de légumes, sauce béarnaise
pommes de terre frites 34,00€

Suggestion Viande selon le marché 36,00€

FROMAGES

Assortiment de Fromages Baguette noix, raisin, cranberry 17,00€

Brie de Meaux farci aux truffes noires 19,00€

LES DESSERTS

Croustillant framboise

mousse au chocolat blanc, Crème glacée citronnelle 14,50€

Pavlova aux fruits d'automne

Sorbet quetsches 14,50€

Poire au caramel beurre salé, tuile craquante

Crème glacée noisette 14,50€

« Menu Carola » 50€

(3 Plats)

Amuse-Bouche

**Fricassée de Moules Bouchot bretonnes et ses légumes
Sauce moules au riesling d'Alsace, ail, persil plat**

ou

**Foie gras d'oie caramélisé à la cassonade et sésame
Chutney de pêches de vigne au poivre « Shansho »**

supplément 6€

Pièce du boucher servie saignante

Fraicheur de légumes, sauce béarnaise

pommes de terre frites

ou

La suggestion de poisson selon le marché

ou

Noix de St Jacques grillées

Houmous au tahini, crackers aux graines de nigelle

supplément 13€

Poire au caramel beurre salé, tuile craquante

Crème glacée noisette

ou

Assiette de fromages

Mignardises

Aucun changement possible dans la composition des menus

Menu Découverte 72€ (4 Plats)

Amuse-Bouche

Foie gras d'oie caramélisé à la cassonade et sésame

Chutney de pêches de vigne

au poivre « Shansho »

Noix de St Jacques bretonnes grillées

Houmous au tahini

crackers aux graines de nigelle

Pièce du boucher servie saignante

Fraicheur de légumes, sauce béarnaise

pommes de terre frites

Pavlova aux fruits d'automne

Sorbet quetsches

Mignardises

Forfait Vin proposé avec chaque Menu selon le nombre de Plats

Formule 3 verres de vins, 1/2l eau et 1café compris 24,00 € par P.

Formule 4 verres de vins, 1/2l eau et 1café compris 30,00 € par P.

Formule 5 verres de vins, 1/2l eau et 1café compris 36,00 € par P.

Menu Gastronomique 83€ (6Plats)
Servi pour l'ensemble de la Table

Amuse-Bouche

Foie gras d'oie caramélisé à la cassonade et sésame
Chutney de pêches de vigne
au poivre « Shansho »

Noix de St Jacques bretonnes grillées
Houmous au tahini
crackers aux graines de nigelle

Aile de raie meunière aux échalotes et câpres
Mousseline de pommes de terre aux olives
Huile d'olive extra vierge « Picholine » Moulin Cornille

Mignon de veau façon « Rossini »
Purée de potimarron au jus d'orange
et miso (pâte de soja fermentée)

Brie de Meaux farci aux truffes noires

Croustillant framboise
mousse au chocolat blanc
Crème glacée citronnelle

Mignardises

Ce menu vous est servi jusqu'à 13h15 au déjeuner et 20h15 au diner.
Merci pour votre compréhension

Menu Gastronomique 83€ (6Plats)
Servi pour l'ensemble de la Table

« *Veggie* »

Amuse-Bouche

Tarte flambée au chèvre d'Alsace
Salade de betteraves aux noisettes
Vinaigrette à l'huile de noisette

Houmous au tahini
crackers aux graines de nigelle
mélange Shiso cress

Fraicheur de légumes d'automne
pommes de terre frites
Sauce béarnaise

Purée de potimarron au jus d'orange
et miso blanc
(pâte de soja fermentée)

Brie de Meaux farci aux truffes noires

Croustillant framboise
mousse au chocolat blanc
Crème glacée citronnelle

Mignardises

**Ce menu vous est servi jusqu'à 13h15 au déjeuner et 20h15 au diner.
Merci pour votre compréhension**