



## Menu Saveurs « Au fil des saisons »

56.00€ (1 entrée, 1 plat, fromage ou dessert)

66.00€ (1 entrée, 2 plats, fromage ou dessert)

### Les Entrées :

- Le bœuf et le foie gras en pressé de carottes, gelée d'oignons grillés  
Rémoulade de radis et raifort

23.00€

- La fricassée d'escargots et gnocchis à l'ail, persillade,  
émulsion moutarde, quelques pousses

22.00€

- La crème de moules au safran, étuvé de poireaux,  
blinis de haddock et petits légumes, crème de roquette au curry

20.00€

- Le saumon en duo, les aiguillettes fumées au citron caviar,  
Les rillettes au fromage frais et aneth, salade de mangue, soja et pomelos

22.00€

### Les plats :

- Les noix de Saint Jacques juste snackées, risotto de petit épeautre aux légumes,  
Crème d'herbes au beurre persillé

33.00€

- La suggestion poisson du moment suivant le retour du marché

31.00€

- Le vol au vent de volaille fermière, quenelle et ris de veau,  
Sauce poulette à l'Armagnac et estragon, cassolette de riz sauvage

32.00€

- Le filet de bœuf à la plancha, déclinaison autour de la pomme de terre et de l'oignon  
« D'Emilie Chigot », jus au Pinot noir et beurre de sarrasin (supplément 5.00€)

35.00€

### Les fromages :

- Plateau de fromages affinés (supplément de 7.00€ au menu)

11.00€

- Faisselle de fromage blanc (supplément de 4.00€ au menu)

6.00€

### Les desserts :

- Le Sablé caramel et fleur de sel, crème brûlée de patate douce,  
Sabayon maïs, pop 'corn et glace vanille

16.00€

- Le moelleux au chocolat « Manufacture Cluizel », gratiné à la cazette,  
cappuccino praliné- noisette, glace au lait fermier

16.00€

- La poire pochée au miel et vin jaune, croustillant à la poudre de noix  
et crème légère à la cannelle, sauce caramel et croutons de brioche

15.00€

- L'ananas Victoria rôti au miel, génoise gratinée,  
Crème légère et vinaigrette passion, copeaux de chocolat blanc

15.00€

**Tout changement ou ajout de garniture à votre demande  
Entrainera un supplément de 5.00€**

