

Menu Gourmand 35 €

6 Huitres Chaudes à la fondue de Légumes déglacée au Pineau

Ou

Mousseline de Sandre aux St Jacques et Crème d'étrilles

Ou

Crème Brulée de Foie Gras et ses Petits Pains

Fondant de Bœuf Confit

Bourguignon de Légumes aux épices douces et Petite Épeautre

Ou

Poisson du Marché Crème de Chorizo Poivronnade et Rizotto de riz Noir

Ou

Pour les amateurs

Crêpinette de Pied de Cochon Fait Maison Pommes Sautées

Mousse Piña Colada, Ananas Caramélisés, Flambés au Rhum et Biscuit Rocher Coco

Ou

Trilogie de Crème Brulée : Chocolat, Café et Fève de Tonka

Ou

Gourmandise au Chocolat et à la Framboise

Ou

Assiette de 3 Fromages

La carte

Entrées

Foie Gras Maison selon l'inspiration du Chef 15 €

Crème Brulée au Foie Gras et ses Petits Pains 14 €

Mousseline de Sandre aux St Jacques et Crème d'étrilles 17€

6 Huitres Chaudes à la fondue de Légumes déglacée au Pineau 16€

St Jacques à la Vanille Crumble d'estragon, Tuile aux Noisettes 16€

Plats

Poisson du Marché Crème de Chorizo Poivronnade et Rizotto au riz Noir 24 €

Médailles de Lotte et St Jacques à la Crème d'étrilles Rizotto au Riz Noir 26€

Fondant de Bœuf Confit Bourguignon de Légumes aux épices douces et Petite Épeautre 24€

Goulash de Gibier du Moment 20 €

Jarretons de porc Confit à la bière Brune et au sirop d'érable Pommes Sautées 21€

Crêpinette de Pied de Cochon Fait Maison Pommes Sautées 20 €

Pièce de Bœuf Français Sauce aux 3 Baies, Pommes Sautées, Légumes du Moment 27 €

Desserts

Mousse Piña Colada, Ananas Caramélisés et Flambés au Rhum et Biscuit Rocher Coco 9 €

Trilogie de Crème Brulée : Chocolat, Café et Fève de Tonka 9 €

Gourmandise au Chocolat et à la Framboise 9 €

Assiette de 5 Fromages 9 €