

Tous les plats des menus peuvent être pris à la carte

Menu enfant : 16.00 € (jusqu'à 12 ans)

Mises en bouche gourmandes.

Viande ou Poisson du jour avec purée minute de pomme de terre.

Glace vanille et fruits frais.

Menu « Coriandre » : 19.00 €

Mises en bouche gourmandes.

Un plat au choix viande ou poisson.

Proposé de bouche à oreille par nos soins, suivant le marché.

Assiette de deux fromages (supplément de 2.00 €)

Dessert

Pour ce menu un prix préférentiel 1,80 € le verre de vin du jour au choix et 1.50 € le café

(Ce menu n'est pas servi les jours fériés. Et ce dernier n'est pas servi non plus le week-end pour les tables de 8 personnes et plus) merci de votre compréhension

Menu « Muscade » : 28.00 €

Mises en bouche gourmandes

Poisson fumés du marché au beurre de pommes de terre, ciboulette
(prix du plat à la carte 17€)

Ombre chevalier poché, crème de Paris au lard, légumes frais
(prix du plat à la carte 25€)
(Possibilité de la viande du menu Coriandre)

Assiette de trois fromages (supplément de 3.00 €)

Le gourmand poire, amandes au coulis de fruits rouges

Menu « Origan » : 38.00 € ou 49.00 €

Entrée - 1 plat du menu au choix - dessert – 38.00 €

Entrée – Poisson et viande – dessert – 49.00 €

Mises en bouche gourmandes.

Entrée : Craquant de foie gras chaud de canard, gambas, artichaut
(prix du plat à la carte 19€)

Poisson : Omble chevalier poché, crème de Paris au lard, légumes frais
(prix du plat à la carte 25€)

ou

Viande : Volaille fermière au jus de banyuls et champignons d'automne, aligot à la
Tome fraîche (prix du plat à la carte 27€)

Plateau de nos beaux fromages (supplément de 4.00 €)

Douceur glacée noix de coco amarena chocolat chaud

Menu « Safran » : 59.00 €

Mises en bouche gourmandes.

La grande assiette de foie gras de canard au torchon et en craquant d'artichaut

Nage de saint jacques poêlées au safran aux poireaux d'automne

Sorbet poire williamine

Filet de pigeon jus de morilles, pommes écrasées au beurre fleur de sel

Plateau de nos beaux fromages.

L'assiette de desserts du chef

Pour nos amis végétariens ou végétaliens, le chef peut vous concocter un menu un plat et
dessert... 19€, ou deux plats et dessert... 28€ (à votre service ...le Chef)