



MENU CARTE

Cuisine de saison faite « maison » (home made cuisine)

ENTREES 6,50€ (STARTERS)

Velouté de potimarrons, brisures de châtaignes et sa tuile
Warm pumpkin soup with chestnuts crisps and tile

Rillettes de sardines à la coriandre et citron, salade de fenouil confit et sablé sésame
Sardines « rillettes » with cilantro and lemon, candied fennel salad and sesame seed shortbread

Terrine de sanglier au Calvados, confit d'oignons
Boar terrine with Calvados, candied onions

Samoussas de poulet et champignons, mesclun à l'huile de noix
Chicken and mushrooms samoussas, baby salad with walnut oil

PLATS 14,00€ (MAIN COURSES)

Poisson (selon arrivage) poêlé, risotto aux poireaux
Pan-fried fish (depending arrivals), leeks « risotto »

Sauté de veau au chorizo et olives noires, pommes de terre vapeur
Veal « sauté » with chorizo and black olives, boiled potatoes

Parmentier d'agneau confit et caviar d'aubergines, mesclun à l'huile de noix
Candied lamb « parmentier » and eggplant caviar, baby salad with wallnut oil

Magret de canard poêlé, tatin de céleri rave et jus balsamique
Fried duck « magret », upside-down celeriac tart and balsamic juice

FROMAGES 4,50€ (CHEESES)

Assiette de fromage affinés, mesclun à l'huile de noisettes
Ripened cheeses plate, baby salad with hazelnut oil

Sucettes de chèvre frais « Le Vazereau »
(A commander lors de la prise de commande SVP)
Fresh goat cheese lollipops « Le Vazereau »
(Please ask for it when ordering)

DESSERTS 6,50€ (DESSERTS)

Gâteau de clémentines et gingembre, petit pot de crème chocolat
Clementines cake with ginger, chocolate cream little pot

Poire pochée aux 4 épices et son émulsion, caramel au beurre salé et tuile noisette
Poached pear with soft spices and his juice émulsion, salty butter caramel, hazelnut tile

Baba au rhum façon Mojito
Rum "baba" Mojito way

MENU ENFANT (1 plat + 1 glace) Kid's menu (1 dish and 1 ice-cream) 9€

PRIX NETS