

*Claire & Alain Guinoiseau & Denis Leclerc Chef de Cuisine sont  
Ravis de vous accueillir et vous proposent :*

*Menu 32 € par personne Hors Boisson  
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage Ou Dessert*

*Ou*

*Menu à 37,50 € par personne, Hors Boisson  
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage & Dessert*

*Amuse Bouche*



*Œuf Mollet en Chapelure de Crevettes Grises, Emulsion à l'Encre de Seiche,  
Mouillette de Pain de Mie, Crémeux de Persil Tubéreux*

*Ou*

*Gravelax de Truite, Mousse de Cresson, Crumble de Chèvre,  
Sponge Cake à l'Ail Noir*



*Esturgeon Poêlé (Provenance le Moulin du Couvent à Descartes), Croquette de Patate  
Douce au Massalé, Christophine & Lentilles Corail au Lait de Coco,  
Emulsion au Curcuma Frais*

*Ou*

*Pièce de Cochon « Roi Rose » taillé dans le Carré, Jus aux Travers, Condiments à l'orange  
Sanguine, Choux Kale aux Baies de Genièvre*



*Assortiment de Trois Fromages \*\*\**



*Poire Conférence & Coings Pochés, Biscuit Noix, Crème Légère au Réglisse,  
Sorbet Poire/Réglisse*

*Ou*

*Barre Citron Jaune sur une Madeleine, Gelée de Menthe,  
Marmelade de Citron Vert, Meringue, Sorbet Mojito*

*Prix Nets, Taxes Comprises*

*Selon les dispositions régies par le décret N 2002-1467 en date du 17.12.2002*

*Claire & Alain Guinoiseau & Denis Leclerc Chef de Cuisine sont  
Ravis de vous accueillir et vous proposent :*

*Menu 32 € par personne Hors Boisson  
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage Ou Dessert*

*Ou*

*Menu à 37,50 € par personne, Hors Boisson  
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage & Dessert*

*Amuse Bouche*



*Œuf Mollet en Chapelure de Crevettes Grises, Emulsion à l'Encre de Seiche,  
Mouillette de Pain de Mie, Crémeux de Persil Tubéreux*

*Ou*

*Gravelax de Truite, Mousse de Cresson, Crumble de Chèvre,  
Sponge Cake à l'Ail Noir*



*Esturgeon Poêlé (Provenance le Moulin du Couvent à Descartes), Croquette de Patate  
Douce au Massalé, Christophine & Lentilles Corail au Lait de Coco,  
Emulsion au Curcuma Frais*

*Ou*

*Pièce de Cochon « Roi Rose » taillé dans le Carré, Jus aux Travers, Condiments à l'orange  
Sanguine, Choux Kale aux Baies de Genièvre*



*Assortiment de Trois Fromages \*\*\**



*Poire Conférence & Coings Pochés, Biscuit Noix, Crème Légère au Réglisse,  
Sorbet Poire/Réglisse*

*Ou*

*Barre Citron Jaune sur une Madeleine, Gelée de Menthe,  
Marmelade de Citron Vert, Meringue, Sorbet Mojito*

*Prix Nets, Taxes Comprises*

*Selon les dispositions régies par le décret N 2002-1467 en date du 17.12.2002*

*Claire & Alain Guinoiseau & Denis Leclerc Chef de Cuisine sont  
Ravis de vous accueillir et vous proposent :*

*Menu 32 € par personne Hors Boisson  
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage Ou Dessert*

*Ou*

*Menu à 37,50 € par personne, Hors Boisson  
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage & Dessert*

*Amuse Bouche*



*Œuf Mollet en Chapelure de Crevettes Grises, Emulsion à l'Encre de Seiche,  
Mouillette de Pain de Mie, Crémeux de Persil Tubéreux*

*Ou*

*Gravelax de Truite, Mousse de Cresson, Crumble de Chèvre,  
Sponge Cake à l'Ail Noir*



*Esturgeon Poêlé (Provenance le Moulin du Couvent à Descartes), Croquette de Patate  
Douce au Massalé, Christophine & Lentilles Corail au Lait de Coco,  
Emulsion au Curcuma Frais*

*Ou*

*Pièce de Cochon « Roi Rose » taillé dans le Carré, Jus aux Travers, Condiments à l'orange  
Sanguine, Choux Kale aux Baies de Genièvre*



*Assortiment de Trois Fromages \*\*\**



*Poire Conférence & Coings Pochés, Biscuit Noix, Crème Légère au Réglisse,  
Sorbet Poire/Réglisse*

*Ou*

*Barre Citron Jaune sur une Madeleine, Gelée de Menthe,  
Marmelade de Citron Vert, Meringue, Sorbet Mojito*

*Prix Nets, Taxes Comprises*

*Selon les dispositions régies par le décret N 2002-1467 en date du 17.12.2002*

*Claire & Alain Guinoiseau & Denis Leclerc Chef de Cuisine sont  
Ravis de vous accueillir et vous proposent :*

*Menu 32 € par personne Hors Boisson  
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage Ou Dessert*

*Ou*

*Menu à 37,50 € par personne, Hors Boisson  
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage & Dessert*

*Amuse Bouche*



*Œuf Mollet en Chapelure de Crevettes Grises, Emulsion à l'Encre de Seiche,  
Mouillette de Pain de Mie, Crémeux de Persil Tubéreux*

*Ou*

*Gravelax de Truite, Mousse de Cresson, Crumble de Chèvre,  
Sponge Cake à l'Ail Noir*



*Esturgeon Poêlé (Provenance le Moulin du Couvent à Descartes), Croquette de Patate  
Douce au Massalé, Christophine & Lentilles Corail au Lait de Coco,  
Emulsion au Curcuma Frais*

*Ou*

*Pièce de Cochon « Roi Rose » taillé dans le Carré, Jus aux Travers, Condiments à l'orange  
Sanguine, Choux Kale aux Baies de Genièvre*



*Assortiment de Trois Fromages \*\*\**



*Poire Conférence & Coings Pochés, Biscuit Noix, Crème Légère au Réglisse,  
Sorbet Poire/Réglisse*

*Ou*

*Barre Citron Jaune sur une Madeleine, Gelée de Menthe,  
Marmelade de Citron Vert, Meringue, Sorbet Mojito*

*Prix Nets, Taxes Comprises*

*Selon les dispositions régies par le décret N 2002-1467 en date du 17.12.2002*

*Claire & Alain Guinoiseau & Denis Leclerc Chef de Cuisine sont  
Ravis de vous accueillir et vous proposent :*

*Menu 32 € par personne Hors Boisson  
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage Ou Dessert*

*Ou*

*Menu à 37,50 € par personne, Hors Boisson  
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage & Dessert*

*Amuse Bouche*



*Œuf Mollet en Chapelure de Crevettes Grises, Emulsion à l'Encre de Seiche,  
Mouillette de Pain de Mie, Crémeux de Persil Tubéreux*

*Ou*

*Gravelax de Truite, Mousse de Cresson, Crumble de Chèvre,  
Sponge Cake à l'Ail Noir*



*Esturgeon Poêlé (Provenance le Moulin du Couvent à Descartes), Croquette de Patate  
Douce au Massalé, Christophine & Lentilles Corail au Lait de Coco,  
Emulsion au Curcuma Frais*

*Ou*

*Pièce de Cochon « Roi Rose » taillé dans le Carré, Jus aux Travers, Condiments à l'orange  
Sanguine, Choux Kale aux Baies de Genièvre*



*Assortiment de Trois Fromages \*\*\**



*Poire Conférence & Coings Pochés, Biscuit Noix, Crème Légère au Réglisse,  
Sorbet Poire/Réglisse*

*Ou*

*Barre Citron Jaune sur une Madeleine, Gelée de Menthe,  
Marmelade de Citron Vert, Meringue, Sorbet Mojito*

*Prix Nets, Taxes Comprises*

*Selon les dispositions régies par le décret N 2002-1467 en date du 17.12.2002*

*Claire & Alain Guinoiseau & Denis Leclerc Chef de Cuisine sont  
Ravis de vous accueillir et vous proposent :*

*Menu 32 € par personne Hors Boisson  
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage Ou Dessert*

*Ou*

*Menu à 37,50 € par personne, Hors Boisson  
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage & Dessert*

*Amuse Bouche*



*Œuf Mollet en Chapelure de Crevettes Grises, Emulsion à l'Encre de Seiche,  
Mouillette de Pain de Mie, Crémeux de Persil Tubéreux*

*Ou*

*Gravelax de Truite, Mousse de Cresson, Crumble de Chèvre,  
Sponge Cake à l'Ail Noir*



*Esturgeon Poêlé (Provenance le Moulin du Couvent à Descartes), Croquette de Patate  
Douce au Massalé, Christophine & Lentilles Corail au Lait de Coco,  
Emulsion au Curcuma Frais*

*Ou*

*Pièce de Cochon « Roi Rose » taillé dans le Carré, Jus aux Travers, Condiments à l'orange  
Sanguine, Choux Kale aux Baies de Genièvre*



*Assortiment de Trois Fromages \*\*\**



*Poire Conférence & Coings Pochés, Biscuit Noix, Crème Légère au Réglisse,  
Sorbet Poire/Réglisse*

*Ou*

*Barre Citron Jaune sur une Madeleine, Gelée de Menthe,  
Marmelade de Citron Vert, Meringue, Sorbet Mojito*

*Prix Nets, Taxes Comprises*

*Selon les dispositions régies par le décret N 2002-1467 en date du 17.12.2002*

*Claire & Alain Guinoiseau & Denis Leclerc Chef de Cuisine sont  
Ravis de vous accueillir et vous proposent :*

*Menu 32 € par personne Hors Boisson  
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage Ou Dessert*

*Ou*

*Menu à 37,50 € par personne, Hors Boisson  
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage & Dessert*

*Amuse Bouche*



*Œuf Mollet en Chapelure de Crevettes Grises, Emulsion à l'Encre de Seiche,  
Mouillette de Pain de Mie, Crémeux de Persil Tubéreux*

*Ou*

*Gravelax de Truite, Mousse de Cresson, Crumble de Chèvre,  
Sponge Cake à l'Ail Noir*



*Esturgeon Poêlé (Provenance le Moulin du Couvent à Descartes), Croquette de Patate  
Douce au Massalé, Christophine & Lentilles Corail au Lait de Coco,  
Emulsion au Curcuma Frais*

*Ou*

*Pièce de Cochon « Roi Rose » taillé dans le Carré, Jus aux Travers, Condiments à l'orange  
Sanguine, Choux Kale aux Baies de Genièvre*



*Assortiment de Trois Fromages \*\*\**



*Poire Conférence & Coings Pochés, Biscuit Noix, Crème Légère au Réglisse,  
Sorbet Poire/Réglisse*

*Ou*

*Barre Citron Jaune sur une Madeleine, Gelée de Menthe,  
Marmelade de Citron Vert, Meringue, Sorbet Mojito*

*Prix Nets, Taxes Comprises*

*Selon les dispositions régies par le décret N 2002-1467 en date du 17.12.2002*



*Claire & Alain Guinoiseau & Denis Leclerc Chef de Cuisine sont  
Ravis de vous accueillir et vous proposent :*

*Menu 32 € par personne Hors Boisson  
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage Ou Dessert*

*Ou*

*Menu à 37,50 € par personne, Hors Boisson  
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage & Dessert*

*Amuse Bouche*



*Œuf Mollet en Chapelure de Crevettes Grises, Emulsion à l'Encre de Seiche,  
Mouillette de Pain de Mie, Crémeux de Persil Tubéreux*

*Ou*

*Gravelax de Truite, Mousse de Cresson, Crumble de Chèvre,  
Sponge Cake à l'Ail Noir*



*Esturgeon Poêlé (Provenance le Moulin du Couvent à Descartes), Croquette de Patate  
Douce au Massalé, Christophine & Lentilles Corail au Lait de Coco,  
Emulsion au Curcuma Frais*

*Ou*

*Pièce de Cochon « Roi Rose » taillé dans le Carré, Jus aux Travers, Condiments à l'orange  
Sanguine, Choux Kale aux Baies de Genièvre*



*Assortiment de Trois Fromages \*\*\**



*Poire Conférence & Coings Pochés, Biscuit Noix, Crème Légère au Réglisse,  
Sorbet Poire/Réglisse*

*Ou*

*Barre Citron Jaune sur une Madeleine, Gelée de Menthe,  
Marmelade de Citron Vert, Meringue, Sorbet Mojito*

*Prix Nets, Taxes Comprises*

*Selon les dispositions régies par le décret N 2002-1467 en date du 17.12.2002*



*Claire & Alain Guinoiseau & Denis Leclerc Chef de Cuisine sont  
Ravis de vous accueillir et vous proposent :*

*Menu 32 € par personne Hors Boisson  
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage Ou Dessert*

*Ou*

*Menu à 37,50 € par personne, Hors Boisson  
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage & Dessert*

*Amuse Bouche*



*Œuf Mollet en Chapelure de Crevettes Grises, Emulsion à l'Encre de Seiche,  
Mouillette de Pain de Mie, Crémeux de Persil Tubéreux*

*Ou*

*Gravelax de Truite, Mousse de Cresson, Crumble de Chèvre,  
Sponge Cake à l'Ail Noir*



*Esturgeon Poêlé (Provenance le Moulin du Couvent à Descartes), Croquette de Patate  
Douce au Massalé, Christophine & Lentilles Corail au Lait de Coco,  
Emulsion au Curcuma Frais*

*Ou*

*Pièce de Cochon « Roi Rose » taillé dans le Carré, Jus aux Travers, Condiments à l'orange  
Sanguine, Choux Kale aux Baies de Genièvre*



*Assortiment de Trois Fromages \*\*\**



*Poire Conférence & Coings Pochés, Biscuit Noix, Crème Légère au Réglisse,  
Sorbet Poire/Réglisse*

*Ou*

*Barre Citron Jaune sur une Madeleine, Gelée de Menthe,  
Marmelade de Citron Vert, Meringue, Sorbet Mojito*

*Prix Nets, Taxes Comprises*

*Selon les dispositions régies par le décret N 2002-1467 en date du 17.12.2002*

*Claire & Alain Guinoiseau & Denis Leclerc Chef de Cuisine sont  
Ravis de vous accueillir et vous proposent :*

*Menu 32 € par personne Hors Boisson  
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage Ou Dessert*

*Ou*

*Menu à 37,50 € par personne, Hors Boisson  
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage & Dessert*

*Amuse Bouche*



*Œuf Mollet en Chapelure de Crevettes Grises, Emulsion à l'Encre de Seiche,  
Mouillette de Pain de Mie, Crémeux de Persil Tubéreux*

*Ou*

*Gravelax de Truite, Mousse de Cresson, Crumble de Chèvre,  
Sponge Cake à l'Ail Noir*



*Esturgeon Poêlé (Provenance le Moulin du Couvent à Descartes), Croquette de Patate  
Douce au Massalé, Christophine & Lentilles Corail au Lait de Coco,  
Emulsion au Curcuma Frais*

*Ou*

*Pièce de Cochon « Roi Rose » taillé dans le Carré, Jus aux Travers, Condiments à l'orange  
Sanguine, Choux Kale aux Baies de Genièvre*



*Assortiment de Trois Fromages \*\*\**



*Poire Conférence & Coings Pochés, Biscuit Noix, Crème Légère au Réglisse,  
Sorbet Poire/Réglisse*

*Ou*

*Barre Citron Jaune sur une Madeleine, Gelée de Menthe,  
Marmelade de Citron Vert, Meringue, Sorbet Mojito*

*Prix Nets, Taxes Comprises*

*Selon les dispositions régies par le décret N 2002-1467 en date du 17.12.2002*

*Claire & Alain Guinoiseau & Denis Leclerc Chef de Cuisine sont  
Ravis de vous accueillir et vous proposent :*

*Menu 32 € par personne Hors Boisson  
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage Ou Dessert*

*Ou*

*Menu à 37,50 € par personne, Hors Boisson  
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage & Dessert*

*Amuse Bouche*



*Œuf Mollet en Chapelure de Crevettes Grises, Emulsion à l'Encre de Seiche,  
Mouillette de Pain de Mie, Crémeux de Persil Tubéreux*

*Ou*

*Gravelax de Truite, Mousse de Cresson, Crumble de Chèvre,  
Sponge Cake à l'Ail Noir*



*Esturgeon Poêlé (Provenance le Moulin du Couvent à Descartes), Croquette de Patate  
Douce au Massalé, Christophine & Lentilles Corail au Lait de Coco,  
Emulsion au Curcuma Frais*

*Ou*

*Pièce de Cochon « Roi Rose » taillé dans le Carré, Jus aux Travers, Condiments à l'orange  
Sanguine, Choux Kale aux Baies de Genièvre*



*Assortiment de Trois Fromages \*\*\**



*Poire Conférence & Coings Pochés, Biscuit Noix, Crème Légère au Réglisse,  
Sorbet Poire/Réglisse*

*Ou*

*Barre Citron Jaune sur une Madeleine, Gelée de Menthe,  
Marmelade de Citron Vert, Meringue, Sorbet Mojito*

*Prix Nets, Taxes Comprises*

*Selon les dispositions régies par le décret N 2002-1467 en date du 17.12.2002*

*Claire & Alain Guinoiseau & Denis Leclerc Chef de Cuisine sont  
Ravis de vous accueillir et vous proposent :*

*Menu 32 € par personne Hors Boisson  
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage Ou Dessert*

*Ou*

*Menu à 37,50 € par personne, Hors Boisson  
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage & Dessert*

*Amuse Bouche*



*Œuf Mollet en Chapelure de Crevettes Grises, Emulsion à l'Encre de Seiche,  
Mouillette de Pain de Mie, Crémeux de Persil Tubéreux*

*Ou*

*Gravelax de Truite, Mousse de Cresson, Crumble de Chèvre,  
Sponge Cake à l'Ail Noir*



*Esturgeon Poêlé (Provenance le Moulin du Couvent à Descartes), Croquette de Patate  
Douce au Massalé, Christophine & Lentilles Corail au Lait de Coco,  
Emulsion au Curcuma Frais*

*Ou*

*Pièce de Cochon « Roi Rose » taillé dans le Carré, Jus aux Travers, Condiments à l'orange  
Sanguine, Choux Kale aux Baies de Genièvre*



*Assortiment de Trois Fromages \*\*\**



*Poire Conférence & Coings Pochés, Biscuit Noix, Crème Légère au Réglisse,  
Sorbet Poire/Réglisse*

*Ou*

*Barre Citron Jaune sur une Madeleine, Gelée de Menthe,  
Marmelade de Citron Vert, Meringue, Sorbet Mojito*

*Prix Nets, Taxes Comprises*

*Selon les dispositions régies par le décret N 2002-1467 en date du 17.12.2002*