

CARTE

NOEL

Poireaux crayons aux copeaux de haddock de la maison J.C. DAVID
Vinaigrette Miso - Huile verte - 14€

Tataki d'onglet de bœuf** et sa chiffonnade de fenouil croquant-
Sauce chimichurri aux trois poivrons
Vinaigre de cidre de l' Huilerie Avernoise - 16€

Crèmeux de chou-fleur et ses sommités rôties - Moules et coques
façon marinière - Emulsion au curry et copeaux de romanesco - 14€

Œuf parfait sur lit de lentilles beluga à l'ail noir
Crème de cresson de Méréville - 13€

Duo de champignons - Vinaigrette balsamique à l'ail des ours de
Cyril CODINA - Chips croustillantes de champignons
Pralins de cèpe et mesclun d'herbes - 13€

A SUIVRE

Pavé de cabillaud rôti- Purée de panais à la vanille de
Madagascar - Eclats de noisettes torréfiées - Jus d'arrêtes à
l'encre de seiche - 29€

Filets de faisan des Hauts de France* marinés aux baies de
genièvre et jus café - Déclinaison de salsifis : rôtis, en
mousseline et chips - 25€

Effiloché de bœuf braisé*** au vin rouge et sa réduction de jus
Mousceline de patate douce au gingembre
Mesclun de salades - 26€

Célerisotto crèmeux et sa julienne de céleri branche frit
Emulsion verte de céleri - Tomates rôties - Tuile de comté - 22€

Côte de cochon Capelin des Monts d'Auvergne* (mini400g), élevé
aux châtaignes et son jus au thym
Polenta crouillante au parmesan - 29€

Demi faux-filet de bœuf charolais* 250g et son médaillon de
beurre persillé - Pommes Darphin - Echalote confite
Sauce au poivre mignonette - 30€

Origine France ** Origine Irlande *né, élevé en France et abattu en UE*

Prix toutes taxes comprises, service inclus. Tous nos plats sont « Fait Maison »

*Présence possible d'allergènes : Gluten, Œufs, Céleri, Moutarde, Fruits à coques, Arachide, Lupin, Lait, Poissons,
Mollusque, Crustacés, Soja, Sésame, Sulfite*

CARTE

DOUCEURS

Assiette de brie façon mendiant - Mesclun de salade - 12€

Choux croquants à la glace pistache sauce chocolat Manjari de la
Maison Valrhona - Crumble de cacao - Chantilly vanille
Eclats de pistaches caramélisées - 14€

Clémentines givrées - Gel de clémentine à la vanille de
Madagascar - Chantilly et feuille de menthe cristallisée - 12€

Poire Louise Bonne des Vergers d' Attainville pochée au vin blanc
Ganache au chocolat blanc - Glace noisette - 13€

Far breton et sa marmelade de pruneaux - Tuile au kasha sarrasin
Glace caramel - 12€

Café ou thé gourmand - 11€

MENU ENFANT 19€

Jus de fruits
(ananas, pomme, orange ou fraise)

Demi filet de poulet fermier jaune des Landes* - Pommes Darphin

Chou croquant à la glace vanille sauce chocolat Manjari de la
Maison Valrhona

**Origine France*

Prix toutes taxes comprises, service inclus. Tous nos plats sont « Fait Maison »

*Présence possible d'allergènes : Gluten, Œufs, Céleri, Moutarde, Fruits à coques, Arachide, Lupin, Lait,
Poissons, Mollusque, Crustacés, Soja, Sésame, Sulfite*