

# 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€

Oeuf 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  
Mousseline de patate douce au gingembre  
Mesclun de salades - 26€

Célerisotto crémeux 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 croustillante 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