











La Carte

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI,
SAUF JOURS FÉRIÉS



Entrées

-   Cassolette de fricassée d'endives, pommes de terre et Reblochon gratiné / 7€
-  Salade de rillauds et patate douce, échalotes frites, œuf parfait / 7,50€
- Terrine de foie gras fermier au Coteaux d'Aubance et liqueur 49, brioche maison aux cranberries, chutney de figues et son coulis acidulé / 14€
(sans gluten/sans lactose = sans brioche)
-  Gambas rôties, marinées aux agrumes, purée de panais au safran, chips de panais, huile de citron à la feuille d'huître / 11€
-  Magret de canard séché au poivre noir de Madagascar, espuma de céleri rave, pickles de pomme verte, coulis de balsamic blanc et pomme Granny Smith / 12€
(sans lactose = sans crème)

Plats

-  Cuisse de poulet au poivre de yuzu, purée de pommes de terre, carottes rôties au thym, sauce champignons au vin blanc / 16€
-  Gambas marinées aux agrumes, chou-fleur rôti et pommes de terre à l'huile de citron, nage de bisque de homard au lait de coco / 16€
-  Tarte fine de chou-fleur et patate douce rôtis, lentilles crémeuse à l'ail noir, fromage de chèvre à l'échalote, purée de carottes et salade / 20€
-  Echine de porc cuisson de 15h, écrasé de pommes de terre à la sauge, légumes rôtis en papillote, sauce au Poiré et baies de cassis / 21€
-  Poisson de retour de pêche, pommes de terre Anna, fondue de poireaux et pousses d'épinard, mousseline de carottes, sauce au Champagne et yuzu / 22€

Desserts

-  Riz au lait à la vanille de Madagascar, poire pochée aux épices et fève de Tonka / 6€
- Entremet au caramel, biscuit spéculoos, miroir au chocolat noir / 6,50€
- Crème brûlée du moment et son biscuit / 8,50€
(sans gluten = sans biscuit)
- Cœur coulant au chocolat noir Valrhona, poire pochée aux épices et fève de Tonka, glace nougat / 10€
-  Assiette de deux fromages du moment, petite salade, chutney, noix caramélisées / 10€



= Sans Gluten



= Végétarien



= Sans lactose

