

Nos entrées

VELOUTÉ DE COURGE AU LAIT DE COCO · 10

mousse à la ciboulette, croutons dorés, nem de légumes

GAMBAS EN TEMPURA · 12

gambas panées au panko, tartare de de courgette au basilic, espuma au cumbawa

TARTARE D'AVOCATS AUX CÉBETTES · 12

médaillon de thon façon rémoulade, mousse aux herbes, chips d'oignons frits

OEUF POCHÉ AUX CHAMPIGNONS: 12

poêlée de champignons forestiers, tuile de Bresaola, espuma de boeuf séché

Fromage⁽¹⁾ ou Dessert au choix

MENU(*) « TENDANCE »

Entrée au choix

Veggie ou Pavé de saumon d'Ecosse ou Suprême de poulet Orléanais au citron confit

- (*) boisson non comprise
- (1) supplément Ardoise de fromage 2,00 €

Nos plats

SALADE CAESAR • 18

poulet croustillant, œuf pané, farandole de tomates, croutons à l'ail, copeaux de parmesan AOP, vinaigrette à la noix et au balsamique

VEGGIE · 19

risotto de céréales, tagliatelles de légumes, écume parfumée au curry, chips de pain

PAVÉ DE SAUMON D'ÉCOSSE · 20

purée de pommes de terre à l'huile d'olive, fondue et crème d'épinards

SUPRÊME DE POULET ORLÉANAIS AU CITRON CONFIT • 21

cuit en basse température, pommes pont-neuf, salade de roquette, sauce béarnaise

TATAKI DE THON « ALBACORE » · 24

thon pané aux graines de sésame, wasabi et curry, tagliatelles de légumes de saison, sauce chimichurri à la grenade et à la mangue

MAGRET DE CANARD « ROUGIÉ » AUX GRIOTTES · 24

mousseline de patates douces , poêlée de légumes croquants, jus réduit aux griottes

BAVETTE DE BOEUF « ANGUS » · 24

boeuf Angus, crémeux de petits pois, pommes grenaille en persillade, jus réduit au thym

MENU^(*) « EXCEPTION » 42

Entrée au choix

Tataki de thon / boeuf ou Magret de canard ou Bavette « Angus »

Fromage⁽¹⁾ ou Dessert au choix

(*) boisson non comprise

(1) supplément Ardoise de fromage 2,00 €

MENU « ENFANT » 14 POUR LES ENFANTS DE - 12 ANS

Poulet pané ou Filet de poisson

Pommes pont-neuf ou Poêlée de légumes du moment

Boule de glace à la vanille

Nos fromages et desserts

ARDOISE DE FROMAGES AOP · 12

Camembert raffiné au lait cru, Reblochon , Cantal, confiture de griottes, toast de pain aux céréales, mesclun de salade, mendiant de fruits secs

PAVLOVA AUX FRUITS DES BOIS · 10

meringue française, chantilly à la mascarpone vanillée, coulis, fruits frais (murs, framboises, myrtilles), coulis

TARTE TATIN REVISITÉE • 10

sablé aux amandes, crème diplomate, pommes confites au caramel, crème chantilly à la mascarpone, noisettes torréfiées, caramel au beurre salé, glace artisanale à la vanille

BABA AU RHUM ARRANGÉ ET AUX FRUITS EXOTIQUES: 10

brunoise de fruits frais (ananas, kiwi, mangue, fruits de la passion), rhum arrangé, espuma à la mascarpone et à la cardamome

FONDANT GOURMAND AU CHOCOLAT GRAND CRU · 10

praliné, noisettes caramélisées, glace artisanale à la vanille

SUGGESTION DU JOUR •10

100% des plats et desserts sont faits maison

100% de nos poissons sont frais

100% de nos viandes sont fraîches; la viande Angus provient d'Irlande

100% des légumes utilisés dans nos plats sont frais et produits en grande localement

100% de nos sorbets et glaces sont artisanales

Les prix affichés sont en euro