

La carte

• ENTRÉES •

Terrine de la maison poêlée , canard & cochon, réduction balsamique et chutney	9€
Croustillant de chèvre fermier aux noix, coulis de pommes au calvados et vinaigrette au sirop d'érable	10€
Tartare de saumon à l'orange sanguine, perle de blé à la harissa maison	14€
Foie gras mi-cuit en terrine au porto blanc et calvados, toast aux graines grillé (+5 € au menu)	17€

• PLATS •

Le poisson du jour, légumes craquants et fumet crémé aux herbes	23€
Suprême de pintade grillé sur sa peau, jus réduit au romarin pommes de terres et shiitakés	24€
Plat du moment, inspiration de la saison	23€
Filet de bœuf (200g), jus corsé, pommes de terres (+10 € au menu)	29€
Poisson noble (Selon arrivage) (+10€ au menu)	30€
Ris de veau à la poire caramélisée, pleurotes à la crème (+15€ au menu)	35€

• FROMAGES OU DESSERT •

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs (Maitre fromager)	9€
Biscuit aux amandes, mousse de mangues et sorbet maison	9€
Déclinaison autour de la pomme et ganache au chocolat noir	10€
Moelleux au chocolat gourmand, crème anglaise au safran (+3€ au menu)	12€

• MENU ENFANT •

(jusqu'à 12 ans) : Au choix un petit plat parmi les propositions du menu, une boule de glace et un sirop.

EN CAS D'ALLERGIE MERCI DE LE SPÉCIFIER AVANT LA COMMANDE
ORIGINE VIANDE : FRANCE ET EXCEPTIONNELLEMENT UE

Menu

ENTRÉE - PLAT - DESSERT
36 EUROS

• ENTRÉES •

Terrine de la maison poêlée , canard & cochon, réduction balsamique et chutney

Croustillant de chèvre fermier aux noix, coulis de pommes au calvados
et vinaigrette au sirop d'érable

Tartare de saumon à l'orange sanguine, perle de blé à la harissa maison

• PLATS •

Suprême de pintade grillé sur sa peau, jus réduit au romarin pommes de
terres et shiitakés

Plat du moment, inspiration de la saison

Le poisson du jour, légumes craquants et
fumet crémé aux herbes

• DESSERT •

Biscuit aux amandes, mousse de mangues et sorbet maison

Déclinaison autour de la pomme et ganache au chocolat noir

Assiette de fromage d'ici et d'ailleurs

*Trou normand : supplément de 6€

**Fromage & dessert : supplément de 7€