

Notre carte

Grenouilles en raviole ouverte
Butternut / blette d'automne/ petit salé
Crèmeux gingembre et citron
Prix à la carte ...24.00 Euros

Marbré de foie gras de canard et poire
Pain blanc aux épices
Chutney de poire au vinaigre de cidre
Prix à la carte ...26.00 Euros

Les champignons crus et cuits
girolles/cèpes/ pleurotes
Biscuit moelleux aux herbes
Coulis acidulé
Prix à la carte ...22.00 Euros

Lotte rôtie /fumet et lait de coco
Riz noir vénéré
Prix à la carte ...24.00 Euros

Filet de bœuf Charolais/mi- fumé
Patate douce/ meurette échalote
Prix à la carte ...30.00 Euros

Terrine de lièvre
Pickles de betterave
Gelée de carcasse
Prix à la carte ...16.00 Euros

Canon de chevreuil /blette
Jus réduit au chocolat
Prix à la carte ...27.00 Euros

Nos desserts

Prix à la carte 9.50 Euros

Entremet chocolat blanc verveine
Biscuit à l'huile d'olive/sorbet groseille

Macaron abricot-romarin glacé
Abricot rôti

Dôme chocola »thé »bergamote
Cookies/sorbet bergamote

Parfait glacé mascarpone/framboise
Eclats de nougatine

Nos plats sont « faits maison ».
Ils sont élaborés sur place
À partir de produits bruts.
Prix net. Service compris

Nos fromages

Terrine de chèvre frais
De Saint Christophe
Moutarde à l'ancienne
Prix à la carte ...6.00 Euros

Fromage blanc de Ligny
Crème ou coulis de fruits
Prix à la carte ...4.50 Euros

Brie de Meaux farci aux échalotes
Pain grillé
Prix à la carte ...6.00 Euros

Assiette de fromages secs de nos régions
Confiture maison
Prix à la carte ...7.00 Euros