

Nos plats à la carte

Ballotine de foie gras de canard
Queue de bœuf confite/ketchup de
carotte

Pain feuilleté aux oignons rouges
29.00 Euros

Filet de rouget Barbet rôti/duo de chou
Dés de chorizo doux/vinaigrette de carapace
28.00 Euros

Poitrine de cochon fermier« ferme des blancs»
Confit 6 heures/ câpres frits/ lentilles corail
Miel de Dyo en coulis
26.00 Euros

Terrine de lapin/Crèmeux à l'ancienne
16.00 Euros

Merlu en pavé/crouste de noisette
Polenta/émulsion au lait d'amande
26.00 Euros

Homard rôti/ risotto de potíron
Pleurotes/jus de crustacé aux agrumes
32.00 Euros

Magret de canard rôti/soubise
d'échalote

Mousseline de patate douce
27.00 Euros

Filet de bœuf français
Jus au raisin de Bourgogne
31.00 Euros

Médaille de porc /croquant de mendiant
Pomme purée / légumes
15.00 Euros

Le fromage blanc à la crème
4.50 Euros

Le fromage sec de nos régions
7.00 Euros

Nos desserts

Prix à la carte 10.00 Euros

Millefeuille caramélisé
Chocolat noir mi-fumé
Glace vanille

Ou

Mousse noisette
Cœur praliné coulant
Croustillant aux céréales

Ou

Entremet chocolat blanc
Cœur d'olive verte
Pate sucrée

Ou

Financier

Poires au vin

Thé bergamote et zeste d'orange

Ou

Glace et sorbet fabrication artisanal

2 boules 4.50 Euros

3 boules 6.00 Euros