



À LA CARTE

Les Entrées

~~~~~

|                                                                                           |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Tarte fine aux légumes de saison croquants et pickles</i>                              | 18.00 |
| <i>Œuf Meurettes revisités à la façon du chef</i>                                         | 18.00 |
| <i>Soufflé aux langoustines et ses condiments, bisque crémeuse</i>                        | 28.00 |
| <i>Marbré de foie gras mi-cuit et ketchup de tomates vertes</i>                           | 24.00 |
| <i>Langoustine croustillante entière en riz soufflé et en tartare, Caviar du Périgord</i> | 39.00 |

### *Les Poissons*

~~~~~

<i>Marbré de Merlu de Noirmoutier, choucroute de fenouil et jus à l'ail noir</i>	24.00
<i>Lotte cuite à la nacre et sauce vierge acidulée</i>	32.00

Les Viandes

~~~~~

|                                                                                 |       |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <i>Paleron de veau confit et sauce réduite à l'huile fumée</i>                  | 24,00 |
| <i>Cœur de Ris de veau, jus de coquillages aux herbes et condiment couteaux</i> | 36.00 |



### *Les Fromages*

~~~~~

<i>Faisselle de Fromage blanc (nature / sucre / coulis fruits rouges / aux herbes)</i>	<i>5,00</i>
<i>Écume d'Ami du Chambertin et Mouillettes de pain d'épices</i>	<i>7,00</i>
<i>Plateau de fromages affinés par la fromagerie Porcheret (Dijon)</i>	<i>15,00</i>

Les Desserts

~~~~~

|                                                                                       |              |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <i>Autour des fruits exotiques et ananas Victoria en textures, sablé croustillant</i> | <i>12,00</i> |
| <i>Rhubarbe pochée dans son jus au jasmin, écume et glace au yaourt de chèvre</i>     | <i>12,00</i> |
| <i>Soufflé au chocolat Mayan Red du Honduras</i>                                      | <i>12,00</i> |

### *Menu à 24,50 Euros*

*Entrée, Plat et Dessert*

*(Entrée plat ou plat dessert à 21,90 euros)*

*(Voir à l'ardoise)(Servi uniquement au déjeuner en semaine)*

*Menu à*

*37,00 Euros*

*(Menu à 39,00 Euros avec fromage)*

~~~~~

Tarte fine aux légumes de saison croquants et pickles

Ou

Œuf Meurette revisités à la façon du chef

Marbré de Merlu de Noirmoutier, choucroute de fenouil et jus à l'ail noir

Ou

Paleron de veau confit et sauce réduite à l'huile fumée

Faisselle de Fromage blanc (nature, sucre, coulis fruits rouges, aux herbes)

Ou

Écume d'Ami du Chambertin et Mouillettes de pain d'épices

Dessert au choix à la carte (à commander en début de repas)

~~~~~

*Tout changement dans le menu entrainera un supplément. A partir de 6 personnes, nous vous demanderons de choisir dans le même menu*

*Menu à  
59,00 Euros*

~~~~~

Marbré de foie gras mi-cuit et ketchup de tomates vertes

Ou

Soufflé aux langoustines et ses condiments, bisque crémeuse

Lotte cuite à la nacre et sauce vierge acidulée

Ou

Cœur de Ris de veau, jus de coquillages aux herbes et condiment couteaux

Faisselle de Fromage blanc (nature, sucre, coulis fruits rouges, aux herbes)

Ou

Écume d'Ami du Chambertin et Mouillettes au pain d'épices

Ou

Plateau de fromages affinés par la fromagerie Porcheret

Dessert au choix à la carte (à commander en début de repas)

~~~~~

*Menu Tentation à 79 euros*

*Décliné en 6 services, selon les envies du Chef*

*(Menu servi pour toute la table et en fonction de l'heure)*