

# **NOS PROPOSITIONS POUR LE DEJEUNER...**

## **UNIQUEMENT LE MIDI – FOR THE LUNCH ONLY**

**Notre Formule Entrée & plat OU plat & dessert 20 €**

**Notre Formule Entrée & plat & dessert 25 €**

### **Les entrées du moment de notre formule**

Velouté d'oignons doux des Cévennes / Jambon cru de pays /  
Champignons de Paris en pickles

Ou

Gâteau de foie blond de volaille / Houmous et poivrons  
en crème légère / Chips d'échalote

Ou

Salade de chou rouge comme une rémoulade /  
Maquereau en croûte de noisette / Jus au persil

### **Les plats de saison de notre formule**

Le plat du jour (sauf le samedi)

Ou

Pastilla de canard aux épices douces / Purée de carotte /  
Pomme Golden rôtie / Pousses de mesclun

Ou

Osso Bucco / Patates douces et rutabagas au parfum d'orange

Ou

Dos saumon rôti / Pommes de terre confites farcies  
d'une crème à l'estragon / beurre blanc revisité

### **Les desserts et gourmandises de notre formule**

Sélection de fromages de la Maison du Fromage

Ou

Mousse légère aux fruits de la passion / Crumble vanillé /  
Ananas au citron vert / Noix de coco

Ou

Moelleux aux prunes de saison / Fine crème au miel /  
Raisin juste cuit / Granny Smith

Ou

Sur un cake au chocolat : crème Straciatella et crémeux  
chocolat / Feuille craquante et sauce au chocolat

# Menu Découverte à 32 €

Mise en bouche



Crème de concombre / Thon mariné en rouleau de printemps /  
Croustillant de riz / Sauce soja

Ou

Fine tartelette de joue de cochon / Royale d'épinard /  
Jus de veau aux câpres / Chips de patate douce



Filet de merlu en croûte d'herbe / Moules en escabèche /  
Piperade / Jus au thym frais

Ou

Volaille fermière rôtie au beurre / Mousseline de ratte  
et cébette / Gousse d'ail confite / Poudre de noisette /  
Jus au parfum de foie gras



Sélection de fromages affinés par la Maison du Fromage,  
accompagnée de notre confiture maison du moment

Ou

Palet citron bergamote et basilic / Confit de fruits rouges /  
Fraises fraîches / Tuile au citron

Ou

Financier à la noisette / Chocolat au lait et fruits exotiques /  
Ananas confit / Emulsion chocolat noir

***Ce menu peut vous être proposé avec fromage et dessert à 38€***

**Tous nos plats sont faits maison, réalisés à partir de produits frais et  
toutes nos viandes sont d'origine française.**

**Notre pain est également fait maison par notre Chef Pâtissier**

# Menu Saveur à 47 €

Mise en bouche



Tourteaux et petits légumes en fine raviole /  
Mangue et avocat / Vinaigrette légère aux crustacés

Ou

Crème de potimarron / Girolles et éclats de châtaigne / Bouillon  
de volaille et foie gras



Dos de maigre saisi à la poêle /  
Déclinaison de choux crus et cuits / Sabayon au citron Yuzu  
Croustillant à l'olive noire

Ou

Filet de pigeon rôti / Cuisse confite / Petit gâteau de blettes  
/ Poire et betterave au sautoir / Jus au cacao



Pré-dessert



Sélection de fromages affinés par la Maison du Fromage,  
accompagnée de notre confiture maison

Ou

Sablé aux noix / Crème glacée au nougat /  
Coings en diverses textures / Emulsion aux zests de citron

Ou

Comme un « Irish-Coffee » : composition café-whisky\* / Quelques  
notes chocolatées / Meringue fondante

*\*ce dessert peut se décliner sans alcool*

***Ce menu peut vous être proposé avec fromage et dessert à 53€***

# Menu Dégustation à 70 €

*(Menu servi pour l'ensemble des convives d'une table)*

Ce menu Dégustation vous est proposé  
sous forme de "carte blanche"  
en 7 services,  
laissant libre cours à la création  
et à l'imagination du Chef  
et de son équipe.

Le chef s'adaptera à vos éventuelles intolérances et/ou  
allergies, veuillez le préciser  
lors de votre commande.

**Tous nos plats sont faits maison, réalisés à partir de produits frais et  
toutes nos viandes sont d'origine française.**

**Notre pain est fait maison par notre Chef Pâtissier.**

*Prix nets et service compris*



# A la Carte

## Les entrées de saison

Gaspatcho de concombre / Thon mariné en rouleau de printemps /  
Croustillant de riz / Sauce soja 22€

Tourteaux et petits légumes en fine raviolle /  
Mangue et avocat / Vinaigrette légère aux crustacés 27€

Fine tartelette de joue de cochon / Royale d'épinard /  
Jus de veau aux câpres / Chips de patate douce 21€

Crème de potimarron / Girolles et éclats de châtaigne / Bouillon  
de volaille et foie gras 27€

## Les plats du moment

Filet de merlu en croûte d'herbe / Moules en escabèche /  
Piperade / Jus au thym frais 24€

Dos de maigre saisi à la poêle / Déclinaison de choux crus et  
cuits / Sabayon au citron Yuzu / Croustillant olive noire 29€

Volaille fermière rôtie au beurre / Mousseline de ratte  
et cébette / Gousse d'ail confite / Poudre de noisette /  
Jus au parfum de foie gras 26€

Filet de pigeon rôti / Cuisse confite / Petit gâteau de blettes  
Poire et betterave au sautoir / Jus au cacao 31€

## Les desserts et gourmandises à la carte

Sélection de fromages affinés par la Maison du Fromage,  
accompagnée de notre confiture maison de saison 9€

Palet citron bergamote et basilic / Confit de fruits rouges /  
Fraises fraîches / Tuile au citron 11€

Financier à la noisette / Chocolat au lait et fruits exotiques /  
Ananas confit / Emulsion chocolat noir 11€

Sablé aux noix / Crème glacée au nougat / Coings en diverses  
textures / Emulsion aux zests de citron 14€

Comme un « Irish-Coffee » : composition café-whisky\*  
Quelques notes chocolatées / Meringue fondante  
*\*ce dessert peut se décliner sans alcool* 14€

**Tous nos plats sont faits maison, réalisés à partir de produits frais  
et toutes nos viandes sont d'origine française.**

**Notre pain est également fait maison par notre Chef Pâtissier.**

*Prix nets et service compris*

