

Menu 38 euros

Entrées

Queues de langoustines dans leur consommé aux agrumes et herbes
du jardin

Ou

Courge Délicata fondante, poêlée de champignons sauvages à la crème
de cidre, pancetta croustillante

Ou

Foie gras de canard mi- cuit aux spéculoos, chutney de pommes
Chantecler (Supplément 5€)

Plats

Gołabki d'agneau braisé et petit épeautre, tomate confite dans l'huile
d'olive, tapenade

Ou

Poitrine de porc Duo d'Albion cuite à basse température, crémeux de
butternut rôtie, sarrasin, pieds de moutons, jus au vin de noix

Ou

Dos de cabillaud en croute de graines, potimarron rôti, crème aigre au
citron

Ou

Filet de lotte, chou-fleur rôti, épinards, crème d'amande

Desserts

Desserts au choix de la carte

La Bouillabaisse

Pour deux personnes minimum, doit être commandée au
moins 24 heures à l'avance
50€ par personne

Toutes nos viandes sont d'origine française.

La carte

Entrées

Queues de langoustines dans leur consommé aux agrumes et herbes du jardin : 16€

Courge Délicata fondante, poêlée de champignons sauvages à la crème de cidre, pancetta croustillante : 16€

Foie gras de canard mi-cuit aux spéculoos, chutney de pommes Chantecler : 22€

Plats

Gołabki d'agneau braisé et petit épeautre, tomate confite dans l'huile d'olive, tapenade : 24€

Poitrine de porc Duo d'Albion cuite à basse température, crémeux de butternut rôtie, sarrasin, pieds de moutons, jus au vin de noix : 24€

Filet de lotte, chou-fleur rôti, épinards, crème d'amande : 28€

Dos de cabillaud en croute de graines, potimarron rôti, crème aigre au citron : 26€

Desserts

Gâteau aux noix et à l'orange, parfaits au miel de lavande : 8€

Crème caramel, cacahuètes, chocolat au lait aéré : 8€

Tarte tatin de poire Comice épicée, chocolat fondant, glace romarin : 8€

Les fromages affinés du moment : 8€

Pour l'appétit des plus petits et les régimes spéciaux, n'hésitez pas à nous demander.

Toutes nos viandes sont d'origine française.