



Entrées

*Jambonnettes de Cuisses de Grenouilles poêlées en Persillade,
Polenta relevée à la Purée de Cresson* 16 €

*Crème d'Asperge, Saumon fumé Maison et
Caviar de Hareng* 17 €

*Escalope de Foie Gras de Canard chaud, Compotée de Rhubarbe
Fraise et Framboise au poivre de Sarawak* 20 €

*Terrine de Foie gras de Canard Maison
Chutney de Mangues et Gingembre* 24 €

*Poêlée de Langoustines, Quelques Asperges
Vinaigrette aux Fines Herbes* 28 €

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.





Poissons

*Quenelle de Brochet à la Cuillère Maison,
Crème d'Ecrevisse à la fine Champagne* 22 €

*Poêlée de Saint Jacques aux
Asperges, Jus de Viande à la Truffe noire* 28 €

*Tronçon de Turbot,
Fine Purée de Carottes au Gingembre
Et à la Moutarde de Meaux, Quelques Coquillages* 29 €

*Risotto Noir Vénéré, Poêlée de Langoustines
Jus de Têtes Pressées à la Fine Champagne
Ecume de Roquette* 32 €

*Grosse Sole,
Epinard et Pomme de Terre écrasées à la Fourchette
Beurre d'Étrez, Fleur de Sel* 38 €





Viandes

<i>Carré d'Agneau en croûte d'herbes, Jus au Thym frais, Petits légumes de Printemps</i>	24 €
<i>Demi-Pigeon rôti en Cocotte, Mousseline Petit Pois, Ail doux en Chemise et Pomme Anna, Jus de Pigeon à la Fleur de Thym,</i>	27 €
<i>Côte de Bœuf Charolais rôtie à la Plancha Jus Corsé au Brouilly et Rondelles de Moelle, Tatin d'Echalotes et Pommes grenailles</i>	60 € (2 pers)
<i>Pomme de Ris de Veau, Pointes d'Asperges Vertes, Jus de Veau tranché à la Crème d'Étrez</i>	30 €

Toutes nos viandes sont certifiées UE

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.





Fromages

<i>Fromage Blanc en Faisselle comme vous l'aimez</i>	8 €
<i>Demi St Marcelin affiné</i>	9 €
<i>Assiette de Fromages affinés</i>	9 €

Desserts*

<i>Gratiné mi-Figue mi-Raisin parfumé au rhum</i>	9 €
<i>Sucette Choco-Pistache sur son Brownies, Crème Anglaise Pistache, Glace Chocolat</i>	9 €
<i>Gaspacho de Pêches et son sorbet Pêche Vigneronne</i>	9 €
<i>Profiteroles à la Vanille, Sauce Chocolat et Chantilly à la Crème d'Etrez</i>	9 €
<i>Macaron Noisette, crème Anglaise Chocolat Et sa Glace Caramel anglais</i>	9 €

**Desserts Maison et Glaces Artisanales*

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.





Le Semainier

Servi tous les jours Midi & Soir

Du 1^{er} Octobre au 7 Octobre 2015

*Cappuccino d'Ecrevisses à la Fine Champagne
Fricassée de sots l'y laisse*

Ou

*Tourte de Pommes de Terre au Brie
Salade de Saison à l'Huile Noisette*

Ou

*Terrine de Campagne Maison aux Pistaches
Confiture d'oignons rouges, Pain de Campagne grillé*

*Filet de Féra Rôti sur sa Peau, Purée de Topinambours,
Petits Légumes et Jus de Volaille tranché à l'huile d'olive*

Ou

*Carré de Porc Fermier Rôti à la Broche, Jus au Romarin
Pommes tire-bouchon, Poêlée de Champignons*

Ou

*Spaghettis à l'Encre de Seiche,
Bolognaise de Crevettes au Gingembre et Citronnelle*

Ou

*Sauté de Veau Marengo aux Olives Vertes et Pignons de Pin
Risotto à la Tomate et Tempura de Basilic*

Calisson revisité aux Trois Agrumes et sa Tuile Carambar

Formule Prémices : Entrée et plat 24 €

Formule Délices : Plat et dessert 24 €

Formule Complices : Entrée, plat et dessert 29 €

Toutes nos viandes sont certifiées U.E

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.





Découverte

*Escalope de Foie Gras de Canard chaud, Compotée de Rhubarbe
Fraise et Framboise au poivre de Sarawak*

Ou

*Jambonnettes de Cuisses de Grenouilles poêlées en persillade
Polenta relevée à la Purée de Cresson*

*Tronçon de Turbot,
Fine Purée de Carottes au Gingembre et à la Moutarde de Meaux,
Quelques Coquillages*

Ou

*Carré d'Agneau en croûte d'herbes, Jus au Thym frais
Petits Légumes de Printemps*

Demi St Marcelin affiné

*Profiteroles à la Vanille,
Sauce Chocolat et Chantilly à la Crème d'Étrez*

Ou

*Macaron Noisette, crème Anglaise Chocolat
Et sa Glace Caramel Anglais*

Menu 50€

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.





Promenade Gourmande

*Terrine de Foie Gras Maison,
Chutney de Mangue et Gingembre, Pain de Campagne grillé*

*Risotto Noir Vénééré, Poêlée de Langoustines,
Jus de Tête à la Fine Champagne,*

*Poêlée de Coquilles Saint Jacques aux Asperges,
Jus de Viande à la Truffe Noire*

*Demi-Pigeon rôti en Cocotte,
Mousseline Petit Pois, Ail doux en Chemise et Pomme Anna,
Jus de Pigeon à la Fleur de Thym*

Assiette de Fromages Affinés

Ou

Fromage Blanc

Avant dessert

Gaspacho de Pêches et son sorbet Pêche Vigneronne

Menu 65 €

