

PLATS À EMPORTER



Nos Entrées

- **Burrata / Parmesan / Tomate / Gingembre**
Salade de tomates d'Antan, crémeux de parmesan, pesto basilic, vinaigrette au gingembre.... 10.50 €
- **Salade César revisitée**
Crémeux de laitue, rouleau de volaille aux anchois, copeaux de parmesan, sauce césar ... 11.50 €
- **Saumon / Raifort / Oseille**
Saumon « Bomelos » en gravelax, vinaigrette de raifort, crème d'oseille
tuile à l'encre de seiche, mauricettes grillées..... 12.00 €
- **Foie gras / Groseille / Pain d'épices**
Foie gras de canard en mi-cuit, coulis de groseilles acidulé,
crumble de pain d'épice, pain aux noix 14.00 €

L'Eau et la Mer

- **Dos de cabillaud sauvage / Riz basmati**
Dos de cabillaud sauvage, croûte de sésame, sarrasin, algues, riz basmati
au cardamome verte et tomates confites 19.50 €
- **Saint-Jacques / Framboise / Haddock**
Noix de Saint-Jacques juste snackées, compotée de framboises au miel, gelée d'oignons
rouges au Xères, émulsion de Haddock, croustilles de carottes..... 21.00 €

Le Feu et la Terre

- **Pintade / Cidre / Pommes de terre**
Ballotine de pintade fermière, sauce au cidre, palet de
pommes de terre fondante au thym, pois gourmands glacés 16.00 €
- **Presa de cochon ibérique / Tomate / Artichaut**
Presa de cochon ibérique, jus corsé, pomme purée à la mascarpone,
mini tomates cerises confites à l'ail, bouton d'artichaut..... 18.50 €
- **Boeuf / Miso / Mimolette**
Tartare de bœuf coupé au couteau et assaisonné par le chef
pommes de terre grenaille et salade mêlée 19.50 €
- **Boeuf mûré / Pommes de terre grenaille**
Pavé de filet de bœuf mûré, pommes de terre grenaille
à la fleur de sel fumée, légumes croquants du moment. 22.50 €

Végétarien

- Risotto crémeux Carnoroli aux légumes de saison 13.00 €
- Risotto crémeux Carnoroli aux truffes d'été 17.00 €

Menu des petits princes

(jusqu'à 10 ans) 1 plat + 1 dessert 9.00 €

Nos fromages

- Suggestions de fromages de saison servis avec salade et pain du moment
 - L'assiette de 3 fromages 6.50 €
 - L'assiette de 5 fromages 9.00 €

Nos créations sucrées

- Tarte aux fruits du moment, crumble spéculos, mousseline vanillée, fruits du moment marinés aux épices éclats d'amandes 6.50 €
- Salade fraîche de pêches, melon et menthe 7.00 €
- Abricots rôtis au miel et thym citron, glace à l'amande et vinaigrette sucrée à l'huile d'olive et lavande, caramel épicé 7.00 €
- Comme une forêt noire, biscuit chocolat, crème chantilly au kirsch, cerises 7.50 €

Menu du Jour

Mercredi, jeudi et vendredi midi

- **VERSION 3 PLATS** : ENTRÉE + PLAT + DESSERT 19.00€
- **VERSION 2 PLATS** : ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 15.00€

(Réservation en amont souhaitée. (selon disponibilité))

Menu Plaisir

29.50 €

Amuse-bouche

Salade de tomates d'Antan, crémeux de parmesan, pesto basilic,
vinaigrette au gingembre

Dos de cabillaud sauvage, croûte de sésame, sarrasin, algues,
riz basmati à la cardamome verte et tomates confites

OU

Presa de cochon bérique, jus corsé, pomme purée au mascarpone,
mini tomates cerises confites à l'ail, bouton d'artichaut

Assortiment de 3 fromages

OU

Dessert au choix

Menu du Roi

45.50 €

Amuse-bouche

Saumon « Bomelos » en gravelax, vinaigrette de raifort, crème d'oseille,
tuile à l'encre de seiche, mauricettes grillées

OU

Foie gras de canard en mi-cuit, coulis de groseilles acidulé,
crumble de pain d'épices, pain aux noix

Noix de Saint-Jacques juste snackées, compotée de framboises au miel,
gelée d'oignons rouges au Xères, émulsion de Haddock, croustilles de carottes

OU

Pavé de filet de bœuf maturé, pommes de terre grenaille à la fleur de sel fumée,
légumes croquants du moment.

Assiette de 5 fromages, servie avec sa salade et son pain du moment

Dessert au choix