

*Un menu à 39 euros, 3 plats sur
une base entrée, Plat, fromage ou dessert.*

A choisir dans la carte suivante

Entrées

Soupe du Jour **8 euros**

Petits pots d'escargot façon Ursulines. **12 euros**

**Velouté de potimarron, foie gras poêlé, toast croustillant et
crème façon « chantilly » au sésame torréfié.** **16 euros**

**Salade de raie tiède aux agrumes, vinaigrette d'herbes
vertes.** **14 euros**

Terrine de faisan pistachée, jeunes pousses Bourgeoise.
12 euros

Poissons

Pavé de saumon label rouge sur lit de lentilles corail, réduction de vermouth crémée. 22 euros

Sandre contisé au jambon sec, choux farci aux petits légumes, jus au vieux vinaigre. 24 euros

Filet de dorade royale en croûte d'algues, riz sauvage à l'arôme de truffes blanches, lait de parmesan. 26 euros

Viandes

Pièce du boucher au poivre vert, Parmentier Bourguignon et sa tarte Tatin à l'échalote. 21 euros

Médailon de veau rôti, crémeux de céleri aux morilles et légumes d'antan, douceur à la moutarde ancienne. 24 euros

Roulé de volaille fermière en brunoise de légumes, émulsion crémeuse aux marrons. 18 euros

Fromages

Assiette de fromages 8 euros

Desserts

Tous nos desserts sont aux tarifs de 10 euros

Souvenir d'enfance : Mousse chocolat, Riz au lait, Crème Catalane, Crème prise citron vert, Gaufre façon « grand mère ».

Crêpe Suzette flambée en salle, sorbet orange sanguine.

Duo de pomme acidulé sur son sablé.

Délice de figue et son pain perdu à la fleur d'oranger.

Verrine douceur d'automne et sa chantilly vanille.

Zéphire gourmand pomme poire caramélisé, sorbet maison au gingembre.

Tous nos desserts sont réalisés maison, à base de produits frais.

Menu aux saveurs d'automne

36 euros ttc

Farandole de champignons en Persillade

Estouffade de Cerf légumes d'antan mijotée

Duo de fromages régionaux

Verrine aux saveurs d'automne