

SALETTE

NOS ENTRÉES

Salade d'artichauts, roquette, copeaux de parmesan, vinaigrette citron 13 €
Artichoke salad with rocket, Parmesan shavings and lemon vinaigrette

Foie gras de canard aux épices maison, chutney ananas, pain toasté 15 €
Duck foie gras with homemade spices, pineapple chutney and toasted bread

Oeuf parfait façon meurette au lard fumé et champignons 14 €
Perfect meurette style with smoked bacon and mushrooms

Panisses au parmesan et sauce courge butternut 8 €
"Panisses" with Parmesan, pumpkin sauce

NOS PLATS

La belle côte de cochon des Monts Lagast rôtie, polenta crémeuse au mascarpone et parmesan, poêlée de champignons et jus de cochon 32 €
Roasted Monts Lagast pork chop, creamy polenta with mascarpone and parmesan, pan-fried mushrooms and pork jus

Paleron de boeuf braisé comme une daube, purée de panais, jus de braisage 27 €
Braised beef chuck, parsnip purée and braising jus

Noix de Saint-Jacques snackées, purée de patate de douce à la vanille, sauce champagne 32 €
Seared scallops, sweet potato purée with vanilla and champagne sauce

Risotto à la crème de cèpes, champignons rôtis 26 €
Risotto with porcini cream and roasted mushrooms

NOS DESSERTS

Assortiment de fromages affinés 10 €
Cheese selection

Mousse au chocolat, praliné et noix de pécan caramélisées 9 €
Chocolate mousse with praline and caramelized pecans

Crème brûlée verveine et vanille de Madagascar 9 €
Crème brûlée with verbena and Madagascar vanilla

Pain perdu à la crème de marrons, glace marrons et amandes torréfiées 9 €
French toast with chestnut cream, chestnut ice cream and roasted almonds

Prix nets - Service compris