



## MENU DE SAISON

Prémices, Entrée, Plat, Dessert, Mignardises – 48 €  
(Servi midi et soir)

Entrée, Plat ou Plat, Dessert – 39 €  
(Servi le midi hors week-end et jours fériés)

### ENTRÉE AU CHOIX

Œuf parfait, semoule de chou-fleur  
Émulsion de pain grillé, huile verte

Sashimi de dorade, gnocchis de patate douce  
Sirop de betterave et ses billes multicolores, gel citron jaune

Carpaccio de veau, vinaigrette jus de viande SG  
Tuiles de comté, condiment rutabaga, oignon, noix et cerfeuil, glace  
moutarde

### PLAT AU CHOIX

Dos de maigre, risotto de lentilles corail en trois textures SG  
Crèmeux de tomates confites et échalotes, ciboulette citron confit

Pluma de cochon ibérique, sauce aux épices douces SG  
Purée de patates douces vanillées, épinards

Magret de canard, sauce vierge de banane plantain et sa chips SG  
Purée de panais au beurre noisette

### DESSERT AU CHOIX

Carrot cake de mon enfance  
Crèmeux à l'orange, carottes confites aux épices, sorbet carotte

Dôme aux pommes caramélisées  
Sorbet Granny Smith, gel vanille

Notre Paris-Brest  
Noisettes caramélisées

Citron en trompe l'œil  
Sablé à la fleur de sel, sorbet citron

Assiette de fromages - supplément 7 €  
Sélection de fromages du moment

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE INCLUS DANS LE PRIX.



## MENU DU PETIT JARDIN

Prémices, Entrée, Plat, Dessert, Mignardises – 64 €  
(Servi midi et soir)

### ENTRÉE AU CHOIX

Raviole maison de langoustine aux champignons  
Bisque au potiron, émulsion menthe poivre

Déclinaison de légumes de saison façon « Petit Jardin »  
Baba ganousch et ses condiments végétaux (SG)

Tartelette au paleron de bœuf confit et compotée d'oignons doux  
Crèmeux de châtaigne, gel poire échalote

### PLAT AU CHOIX

Filets de rouget snackés, écume de roche (SG)  
Purée de trévisse à la noix et déclinaison d'endives

Turbot rôti, émulsion de fumet de poisson (SG)  
Purée de courgettes au cerfeuil et son pesto terreux

Filet de bœuf à la plancha, jus de veau corsé (SG)  
Autour du chou-fleur cru et cuit

### DESSERT AU CHOIX

Carrot cake de mon enfance  
Crèmeux à l'orange, carottes confites aux épices, sorbet carotte

Dôme aux pommes caramélisées  
Sorbet Granny Smith, gel vanille

Notre Paris-Brest  
Noisettes caramélisées

Citron en trompe l'œil  
Sablé à la fleur de sel, sorbet citron

Palette de glaces et sorbets plein fruit (SG)  
Fruits frais

Le Soufflé chaud au Grand-Marnier  
Confit d'orange chaud, glace chocolat

Assiette de fromages – supplément 7 €  
Sélection de fromages du moment

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE INCLUS DANS LE PRIX.

## Entrées

- Œuf parfait, semoule de chou-fleur – 18€  
Émulsion de pain grillé, huile verte
- Sashimi de dorade, gnocchis de patate douce – 18€  
Sirop de betterave et ses billes multicolores, gel citron jaune
- Carpaccio de veau, vinaigrette jus de viande – 18€ (SG)  
Tuiles de comté, condiment rutabaga, oignon, noix et cerfeuil,  
glace moutarde
- Raviole maison de langoustine aux champignons - 23€  
Bisque au potiron, émulsion menthe poivre
- Déclinaison de légumes de saison façon « Petit Jardin » - 23€ (SG)  
Baba ganousch et ses condiments végétaux
- Tartelette au paleron de bœuf confit et compotée d'oignons doux 23€  
Crémeux de châtaigne, gel poire échalote (SG)

## Plats

- Dos de maigre, risotto de lentilles corail en trois textures – 31€ (SG)  
Crémeux de tomates confites et échalotes, ciboulette citron confit
- Filets de rouget snackés, écume de roche - 35€ (SG)  
Purée de trévisse à la noix et déclinaison d'endives
- Turbot rôti, émulsion de fumet de poisson – 38€ (SG)  
Purée de courgettes au cerfeuil et son pesto terreux
- 
- Pluma de cochon ibérique, sauce aux épices douces – 30€ (SG)  
Purée de patates douces vanillées, épinards (SG)
- Magret de canard, sauce vierge de banane plantain et sa chips – 32€  
Purée de panais au beurre noisette (SG)
- Filet de bœuf à la plancha, jus de veau corsé – 41€  
Autour du chou-fleur cru et cuit (SG)
- Ris de veau rôti au sautoir, jus de veau - 46 €  
Mousseline de pommes de terre et poêlée de champignons

(SG)

## Plats Végétariens



Raviole, compotée d'oignons à l'oranges – 28€  
Espuma topinambour

Risotto aux épinards – 27€  
Fenouil, citrons confits, parmesan



## Les enfants à la carte 16 €



Pavé de poisson ou de viande du marché  
Légumes de saison ou frite maison

(En dessert, un assortiment de glaces ou sorbets)

## Fromages et Desserts



Carrot cake de mon enfance – 16€  
Crèmeux à l'orange, carottes confites aux épices, sorbet carotte

Dôme aux pommes caramélisées – 16€  
Sorbet Granny Smith, gel vanille

Notre Paris-Brest – 16€  
Noisettes caramélisées

Citron en trompe l'œil – 16€  
Sablé à la fleur de sel, sorbet citron

Palette de glaces et sorbets plein fruit – 16€  
Fruits frais



Le Soufflé chaud au Grand-Marnier- 18€  
Confit d'orange chaud, glace chocolat

Assiette de fromages – 17€  
Sélection de fromages du moment

PRIX NETS - TAXES ET SERVICE INCLUS DANS LE PRIX.



Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Sans gluten (sur demande certains des autres plats peuvent être adaptés sans gluten).  
Nous tenons à votre disposition la liste des produits allergènes présents dans nos plats