

La Carte

Formule à la Carte

Soir & Week-end (Midis en Semaine sur Réservation)

Plat Seul	17,00 €
Entrée & Plat ou Plat & Dessert	23,50€
Entrée, Plat, Dessert	27.50 €
Entrée, Plat, Fromage & Dessert	30.50 €

Les Entrées

Saint Marcellin Rôti avec Chutney de Poire au Cumin, Pain Toasté à l'Ail
Gravlax de Saumon Maison aux Baies Roses et à l'Aneth, Chantilly à l'Avocat
Feuilleté d'Escargots en Persillade, Mousse de Butternut Rôti au Curcuma
Foie Gras Mi-Cuit Maison, Chutney de Baies de Goji de Saint Clément Les Places **(Supp 3€)**

Les Plats

Hunter Chicken, Purée, Effiloché de Poulet Fermier (St Laurent), Sauce Barbecue, Oignons & lard grillés, Cheddar
Filet de Canard Fermier (St Laurent) au Grill, Sauce « Sweat & Sour » Framboise-Orange
Risotto aux Légumes d'Hiver, **Au Choix : Végétarien ou Fruits de Mer ou Effiloché de Poulet Fermier**
Burger de Bœuf Black Angus Façon Tartiflette, Galette de Pomme de Terre, Lard Reblochon
Filet de Saint Pierre Vapeur, Crème à l'Oseille

Les Fromages

Assiette de Fromages Locaux du Moment
Faisselle Bio de Meys, Nature, Coulis, Crème ou Fines Herbes

Les Desserts

Riz au Lait Maison aux Zestes d'Orange, Caramel Beurre Salé
Cœur Coulant au Chocolat Noir Weiss & Fleur de Sel, Glace Vanille
Ananas Rôti aux Epices Douces & Tartare de Mangue, Sorbet Fruits de la Passion & Rocher Coco
La Coupe des Moissons, Glace Vanille & Café, Café Ristretto, « Baileys », Chantilly & Eclats de Spéculoos

Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire lors de votre commande

Prix nets en euros TTC, Service compris