

# Le Menu (du 3 mai au 6 juin 2019 inclus)

---

## **Premier service (l'entrée à la carte : 27 €)**

Emincé de volaille fermière braisée, mozzarella di Bufala, guacamole, pignons de pin, croutons, cébettes, caviar de tomates, salade d'herbes et crevette d'Argentine à la flamme

Ou

Gravlax de saumon d'Ecosse, choux fleur, pointes vertes, radis, concombre, Granny Smith, mayonnaise aux herbes et œufs de poissons volants

Ou

Fleur de courgette farcie à la chair de crabe, soupe glacée de petits pois, beignet de homard et artichaut poivrade (Supplément 9 €)

## **Deuxième Service (l'entrée à la carte : 28 €)**

Soupe de moules au safran, petits légumes, jeunes oignons, beignet de cabillaud fumé, mascarpone, ciboulette et caviar

Ou

Escalope de foie gras poêlée, filet de lapereau, petits pois, cœur de laitue, chorizo et crumble au poivre Timut

## **Le plat (le plat à la carte : 34 €)**

Lotte laquée au green lemon pepper, riz sauvage, févettes, pousses d'épinards, coriandre, jus de crustacé à la citronnelle, espuma de lait de coco

Ou

Contrefilet de bœuf Charolais servi saignant, croquette de pomme de terre – noisette – truffe, wok de shiitakés – mange tout et échalotes, moelle, roquette et jus de rôti au Xérès

Ou

Filet de bar rôti sur peau, gambas, Saint-Jacques grillées, asperges, écrasé de pomme de terre et beurre gingembre – citron vert

(Supplément 12 €)

## **Le dessert (le dessert à la carte : 11 €)**

Soufflé glacé aux fraises et liqueur de fraises des bois, confit de rhubarbe au sirop d'érable, crème d'Isigny à la vanille et tuile à l'orange

Ou

Tarte au sucre brun, cerises pochées aux agrumes, sorbet griotte et chantilly cacao

Ou

Croque-Monsieur de jambon séché et Abondance, rafraîchi de Belle de Fonteney et ciboulette, tomatade, pickles de graines de moutarde et réduction de Cidre

Ou

L'assiette de fromages affinés, fruits secs et sirop de Liège (+5 €)

## **Menu Espiègle 3 services à 39€**

Premier service, plat et dessert

Sélection de bières 11 €

Sélection de vins 19 €

Sélection de vin du monde 24 €

## **Menu Balade 4 services à 49€**

Premier et deuxième service, plat et dessert

Sélection de bières 14 €

Sélection de vins 27 €

Sélection de vin du Monde 32 €

***Offre All in à 77 €: L'apéritif maison, le menu balade, sélection de vins, 1/2 eau, café/thé. A préciser à l'arrivée ou lors de la réservation. Offre non cumulable avec d'autres offres en court.***

## **Menu Gourmand 5 services à 62€**

Premier service, les deux choix du deuxième service, le plat et le dessert

Sélection de bières 17 €

Sélection de vins 32 €

Sélection de vin du monde 37 €

***Offre All in à 97 €: l'apéritif maison, le menu Gourmand, sélection de vins, 1/2 eau et café / thé. A préciser à l'arrivée ou lors de la réservation. Offre non cumulable avec d'autres offres en court.***