

A LA CARTE

Les entrées

Médailлон de foie gras au naturel, compotée de pommes au cidre Macaron noix de Pécan-cidre-cannelle	16 €
Poêlée de Saint Jacques sur nid de Kadaïf, velouté de potimarron Brunoise de butternut et noisette	16 €
Brochette de Saint Jacques sur lit d'épinards, billes de potimarron Et coulis de rutabagas	18 €

Les poissons

Filet de cabillaud rôti à la Vendéenne	20 €
--	------

Les viandes

Jambon aux Mogettes	12 €
Filet de veau sauce morilles, mousseline de polenta et endive braisée	19 €
Bavette sauce poivre sauvage, courge spaghetti Écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive	19 €
Suprême de pintade sauce au Mareuil rouge, légumes du moment	22 €
Filet de bœuf aux pleurotes, purée de topinambours	27 €

Les fromages

Assiette de 3 fromages 6.00 €

Les desserts

Succès amande, chocolat Dulcey, brunoise de coing et framboises 12.00€
Sorbet poires

Feuillantine aux poires caramélisées, sorbet pommes vertes 12.00 €
Et coulis de fruits rouges

Meringue moelleuse aux noisettes, mousseline de chocolat rose 14.00 €
Et glace pralin

Profiteroles Maison 11.00 €

Moelleux au chocolat, glace vanille 8.00 €