

La Carte

Entrées

Velouté de courge, espuma de lard, graines torrifiées	14 €
Œuf à 64°, crémeux aux champignons du plateau	14 €
Foie gras de canard mi-cuit, toast aux céréales	17 €
Terrine de campagne, compotée d'oignons doux	12 €
Entrée suggestion	12 €

Plats

Filet de bar basse température, persil racine, jus d'herbes	22 €
Parmentier et pousses de salade	18 €
Quasi de veau, fricassée de carottes couleurs, jus réduit	24 €
Plat Suggestion	20 €

Végétarien

Tagliatelles fraîches à la poutargue	16 €
Tagliatelles fraîches aux légumes	16 €

Desserts

Tarte aux fruits de saison, sorbet poire	9 €
Forêt Noire, glace chocolat Tanzanie	9 €
Choux craquelin praliné, glace noisette du Piémont	9 €
Café gourmand	9 €
Sorbets et Glaces (3 parfums)	9 €
Dessert suggestion	9 €

Le Menu 270

Entrée – Plat – Dessert 39 €

« au choix à la carte »

Notre priorité étant de vous offrir des produits de qualité, certains peuvent venir à manquer sur notre carte ou menu

Prix nets, service compris

Nos produits d'exception

Côte de bœuf (pour 2), pommes de terre délicatesse et béarnaise	66 €
Selle d'agneau , légumes et blettes du potager	29 €
Risotto de petit épeautre Bio aux cèpes du plateau	28 €
Jambon Ibérique pata negra (42 mois d'affinage) 100 g	35 €



A l'Ardoise « La Suggestion du jour »*

Entrée suggestion ou Terrine de campagne
Plat suggestion ou Parmentier et pousses de salade
Desserts de la Carte

Entrée – Plat – Dessert 32 €

Planche jambon ibérique Cebo	PM 18 € - GM 26 €
Planche de fromages de nos régions	PM 12 € - GM 20 €

**Les suggestions du jour sont servies selon disponibilités*

Toutes nos viandes sont élevées, abattues et découpées en France ou aux Pays-Bas,
La carte des allergènes est disponible à l'accueil du restaurant

Prix nets, service compris