

MENU DU MARCHÉ*

30 €

Une entrée

Un plat

Un dessert

* Menu servi le midi uniquement (hors week-end et jours fériés)

MENU ENFANT (-10 ans)

18 €

Aiguillette de volaille ou poisson du jour,
Accompagnement du moment.

Moelleux au chocolat ou glaces maison 2 boules.

EN SUGGESTION ET SUIVANT ARRIVAGE

Produit frais, disponible selon stock

Grenouilles

en persillade, servies avec salade verte.

36 € (250g)

Ou à inclure à la place du plat principal (200gr)

Menu Découverte supp 6€

Menu Gourmand sans supplément

Fritures

de Saône, servies avec salade et sauce tartare.

26 € (220g)

En apéritif: 1/2 portion: **14€**

Ou à inclure à la place du plat principal (160gr)

MENU DECOUVERTE

45€ Entrée - plat - dessert

62€ En dégustation (les 2 entrées - le plat au choix - dessert) **

« Mise en bouche »

~

« Les entrées » (18€ à la carte)

Œuf parfait de "La Ferme du petit paysan", velouté d'asperges,
pousses d'épinards, crispy de jambon cru, noix de cajou.

ou

Saumon gravlax mariné à l'aneth, gaspacho de petits pois,
blinis aux herbes, pommes Granny Smith.

« Les plats » (26€ à la carte)

Filet sébaste, émincé de fenouil confit,
caviar d'aubergines et sauce vierge provençale aux poivrons.

ou

Filet de canette «maison Mieral », sauce caramel-orange,
endives snackées et mousseline de carotte sable.

~

Planche de fromages affinés, confiture de légumes maison et noix (**supp. 10€** en menu)

~

« Dessert au choix »

Chers clients, nos desserts nécessitant une préparation spéciale, nous vous demandons de faire votre choix en début de repas.
Vous remerciant de votre compréhension. Bon appétit. Le Chef
Toutes nos viandes sont d'origine France

** Dernière prise de commande à 12h45 et 20h30 pour la formule dégustation

MENU GOURMAND

57€ Entrée - plat - dessert

77€ En dégustation (les 2 entrées - le plat au choix - dessert) **

« Mise en bouche »

~

« Les entrées » (24€ à la carte)

Fraicheur de tourteaux et homard, pickles, grenade,
vinaigrette betterave-framboise et émulsion aux agrumes.

ou

Foie gras de canard mi-cuit nappé d'une fine gelée exotique,
chutney d'ananas, compotée de mangue et tuile de pain aux graines.

« Les plats » (32€ à la carte)

Filet de bar , émulsion aux herbes fraîches,
brocolinis et salicorne.

ou

Filet de veau en basse température, pois sucrés et shitakés,
sauce madère et morilles.

~

Planche de fromages affinés, confiture de légumes maison et noix (**supp. 10€** en menu)

~

« Dessert au choix »

Chers clients, nos desserts nécessitant une préparation spéciale, nous vous demandons de faire votre choix en début de repas.
Vous remerciant de votre compréhension. Bon appétit. Le Chef
Toutes nos viandes sont d'origine France

« *Les fromages* »

Planche de fromages affinés, confiture de légumes Maison et noix.

14,00 €

Fromage blanc d'Etrez

10,00 €

« *Les desserts* » (14 €)

Sphère fondante de chocolat “ Guayaquil 64% ”,
Gelée chocolatée et fraises, nougatine au grué de cacao.

~~~~~  
Minestrone de melon et pastèque, espuma yaourt,  
coulis exotique et madeleine citron.

~~~~~  
Gaspacho de fruits rouges, île flottante,
streuzel amande et tuile aux argumes.

~~~~~  
Assortiment glacé réalisé par nos soins :  
« sorbet fraise-rhubarbe, glace menthe, sorbet pêche blanche. »  
~~~~~