

Nos plats à la carte

LES ENTRÉES

Saint-Jacques rôties, chou-fleur façon Dubarry, confit d'oignons au chorizo	16.00€
Crème de châtaigne, poêlée de champignons à la persillade, œuf parfait et croûtons	13.00€
6 huîtres N°3 de la baie de Quiberon, grillées à la persillade ou bien nature	11.50€
Foie gras mi-cuit, compotée de poire à la fève de tonka et pain d'épices	18.00€
Saumon fumé, salade de quinoa croquante, crème d'ail	12.50€

LES PLATS

Volaille fermière rôtie, sauce suprême et topinambours, pommes fondantes	24.00€
Mi-cuit de thon aux graines, butternut poêlé et patates douces	19.00€
Surprise de bœuf truffée, purée façon aligot	26.00€
Duo terre & mer : filet de bar et ris de veau, crémeux de panais, navets et sauge	28.00€

LES DESSERTS

Assiette de fromages du moment, composée d'un assortiment de 3 fromages	12.00€
Banane et sarrasin, adoucis par le miel, accompagnés d'un sorbet yaourt	11.00€
Le Paris-Courges : un Paris-Brest aux graines de courge relevé d'épices	10.00€
Moelleux au chocolat, plutôt fondant à la noisette, accompagné d'une glace vanille*	10.00€
Tarte exotique meringuée... mais à l'envers !	12.00€

Prix nets service compris - Hors boissons.

**Toutes nos glaces et sorbets sont fabriqués de façon artisanale et de la marque Fleur de Glace.*