

Nos entrées

*Tagliatelle Géante
de Crottin au Beurre de
Muscade. (Spécialité)*

*Biscuit et noix de Saint-
jacques, crème mousseuse de
potimarron à la cardamome.*

*Foie Gras
de chez « Doudou »,
poché au Sancerre rouge,
compotée de coing
et pain d'épices rôti.*

Nos plats

*Cœur de saumon d'Ecosse mariné
aux graines de fenouil,
velouté de petits pois à l'anis étoilé,
crème acidulée au caviar.*

*Filet de Fera poché au lait fumé, fricassée
de blettes aux trompettes des morts,
lait de chénopode, beurre au vin jaune.*

*Carré et selle d'agneau rôtis, mousseline de
pois chiche au citron vert et sésame, cromesquis
aux épices douces et son jus. (Supp 2 euros)*

*Quasi de veau rôti à la citronnelle,
asperges vertes et blanches,
jus de veau au poivre 5 baies.*

Nos gourmandises

*Soufflé chaud au Grand
Marnier.*

*Comme un Saint-Honoré
aux fruits rouges,
crème légère à la réglisse,
sorbet mara des bois.*

*Feuille à feuille comme un
vacherin au coing, biscuit et
crémeux aux noix torréfiées.*

*Brownies au chocolat,
mousse à la menthe et
crème glacée menthe verte.*

CES PLATS ONT ETE SOIGNEUSEMENT CREES ET REALISES PAR JEAN-MARC, STEPHANE ET SON EQUIPE.