

52 Euros à partir de 10 personnes

*Choix sur place possible jusqu'à 20 personnes
Menu valable sauf le samedi soir*

*TERRINE DE FOIE GRAS MARBREE D'UN PESTO DE TRUFFE,
Gelée de Porto et Balsamique, Fleur de Sel et Poivre de Sarawak
OU*

*MOELLEUX DE VOLAILLE FARCI DE CREVETTES GRISES,
Nappe de Crustacés et Vinaigrette Flamande
OU*

*CARPACCIO DE SAINT JACQUES,
Fraîcheur de Mangue et Concombre, Tuile et Réduit d'Orange*

~

*PICCATA DE RIS DE VEAU DE CŒUR RAISINS ET PIGNONS,
Mousseline de Charlottes et Jeunes Epinards au Jus
OU*

*FILET D'AGNEAU FROTTE AU THYM,
Pastilla de Confit au Citron, Aubergine Fondante et Jus Perlé
OU*

*TRONCON DE TURBOT MARINE AUX AGRUMES ET GINGEMBRE,
Tombée Végétale Rafraîchie de Coriandre, Mousseline au Sésame
OU*

*FILET DE BAR SUR PEAU CONTISE AU PARMESAN ET ROMARIN,
Gnocchi et Vierge Revisitée*

~

ASSIETTE DU FROMAGER (+ 5 Euros)

~

*MACARON GOURMAND CHOCO-AMARENA,
Panacotta à l'Anis et Confiture de Lait
OU*

*POUR LES AMATEURS DE CHOCOLAT :
Palets Extra-Bitter, Framboises Fraîches et Ganache aux Eclats de Grué
OU*

*PARFUM D'ETE ;,
Dacquoise Amande et Citron, Abricots et Rhubarbe*

*Coupe de Champagne et Amuse Bouche
1 Btl / 2 Bourgueil OU Riesling
½ Evian OU Badoit
Café Gourmand*

47 Euros à partir de 10 personnes

Choix sur place possible jusqu'à 20 personnes

Menu valable sauf le samedi soir

*TERRINE DE FOIE GRAS MARBREE D'UN PESTO DE TRUFFE,
Gelée de Porto et Balsamique, Fleur de Sel et Poivre de Sarawak
OU*

*MOELLEUX DE VOLAILLE FARCI DE CREVETTES GRISES,
Nappe de Crustacés et Vinaigrette Flamande
OU*

*CARPACCIO DE SAINT JACQUES,
Fraîcheur de Mangue et Concombre, Tuile et Réduit d'Orange*

~

*PICCATA DE RIS DE VEAU DE CŒUR RAISINS ET PIGNONS,
Mousseline de Charlottes et Jeunes Epinards au Jus
OU*

*FILET D'AGNEAU FROTTE AU THYM,
Pastilla de Confit au Citron, Aubergine Fondante et Jus Perlé
OU*

*TRONCON DE TURBOT MARINE AUX AGRUMES ET GINGEMBRE,
Tombée Végétale Rafraîchie de Coriandre, Mousseline au Sésame
OU*

*FILET DE BAR SUR PEAU CONTISE AU PARMESAN ET ROMARIN,
Gnocchi et Vierge Revisitée*

~

ASSIETTE DU FROMAGER (+ 5 Euros)

~

*MACARON GOURMAND CHOCO-AMARENA,
Panacotta à l'Anis et Confiture de Lait
OU*

*POUR LES AMATEURS DE CHOCOLAT :
Palets Extra-Bitter, Framboises Fraîches et Ganache aux Eclats de Grué
OU*

*PARFUM D'ETE ;,
Dacquoise Amande et Citron, Abricots et Rhubarbe*

*Coupe de Champagne et Amuse Bouche
1 Btl / 2 Bourgueil OU Riesling
½ Evian OU Badoit
Café*

39 Euros à partir de 10 personnes

Choix sur place possible jusqu'à 20 personnes

Menu valable sauf le samedi soir

MARINADE DE SAUMON FUME GINGEMBRE ET SOJA,

Coulis de Granny et Wasabi, Croquant d'Arachides

OU

BROCHETTE DE GAMBAS AU CURRY BOMBAY,

Salade de Mange-tout aux Amandes Torréfiées

OU

ROYALE D'ASPERGES VERTES SUR UN SABLE SALE,

Copeaux de Magret Grillé, Chantilly de Grana-Padano



FILET D'OMBLE CHEVALIER A L'UNILATERAL,

Endives Confites à l'Orange, Frites de Carottes et Jus à la Réglisse

OU

PAVE DE CABILLAUD DORE AU FENOUIL,

Quenelle de Brandade, Légumes Provençaux et Sucrs de Tomate

OU

SOLOMILLO DE PORC IBERIQUE AU POIVRES RARES,

Piperade et Tarte Fine de Polenta Agrémentée de Légumes



ASSIETTE DU FROMAGER (+ 5 Euros)



VARIATION DE SORBETS MAISON,

Fine Gelée à la Pomme Verte, Pétales de Blé Croustillant et Nougatine

OU

LE TERROIR VERSION ETE :

Chiboust Cassonade, Tartare de Fraises de Pays et Croquant Spéculoos

OU

TRILOGIE DE CREMES BRÛLEES EN TROIS ETATS :

Glacée à la Mangue, Espuma d'Ananas et Classique Rhum banane

Kir accompagné d'une mousse d'accueil et ses Grissini

1 Btl / 3 Bordeaux Chapelle Saint Martin OU Sauvignon Blanc

½ Evian OU Badoit

Café

Menu régional : 39 Euros à partir de 10 personnes

Choix sur place possible jusqu'à 20 personnes

Menu valable sauf le samedi soir

MOELLEUX DE VOLAILLE FARCI DE CREVETTES GRISES,

Nappe de Crustacés et Vinaigrette Flamande

OU

ROYALE D'ASPERGES VERTES SUR UN SABLE SALE,

Copeaux de Magret Grillé, Emulsion d'Ail d'Arleux



FILET D'OMBLE CHEVALIER A L'UNILATERAL,

Endives Confites à l'Orange, Frites de Carottes et Jus à la Réglisse

OU

PAVE DE VEAU A LA FONDUE DE MAROILLES,

Toast de Pain d'Epices et Pommes Dauphinoises



ASSIETTE DU FROMAGER (+ 5 Euros)



LE TERROIR VERSION ETE :

Chiboust Cassonade, Tartare de Fraises de pays et Croquant Spéculoos

OU

LE CHOCO-CAFE :

Palets Extra-Bitter et Ganache Arabica, Petits Merveilleux et Crème Glacée Chicorée

Kir accompagné d'une Mousse d'Accueil et ses Grissini

1 Btl / 3 Bordeaux Chapelle Saint Martin OU Sauvignon Blanc

½ Evian OU Badoit

Café