



MENU DU TERROIR

(Sauf le dimanche et jour fériés)

29,50€ Entrée, Plat, Dessert

25€ (Uniquement le midi) Entrée, Plat ou Plat, Dessert

Entrée du jour

Ou

Œuf parfait meurette au vin blanc, chips de pain

Ou

Terrine de volaille forestière, chutney oignons rouge et pickles

Plat du jour

Ou

Poisson du marché, Dahl de lentilles coraille, crème de curry

Ou

Ballotine de dinde farcis aux marrons, jus réduit, mousseline de panais, pomme grenaille

Ou

Tête de veau sauce ravigote et ses légumes

Desserts (choix à la carte)



MENU GOURMAND 46€

Entrées

Croustade d'escargots en persillade, sauce riesling et crème à l'ail noir

Ou

Foie gras de canard mi-cuit, chutney poire cannelle et son pain de mie maison

Ou

Saint Jacques poêlées, purée de céleri et beurre noisette

Plats

Médailillon de veau en basse température, sauce madère,
pomme grenaille et légume de saison

Ou

Filet de canard, gastrique à l'orange, écrasé de pomme de terre

Ou

Dos de cabillaud en croûte d'herbes, bisque de langoustine,
mousseline de panais et légumes de saison

Plateau de fromages affinés ou Fromage blanc

Desserts (choix à la carte)



LA CARTE

Les entrées du menu du Terroir 14€

Entrée du jour

Œuf parfait meurette au vin blanc, chips de pain

Terrine de volaille forestière, chutney oignons rouge et pickles

Les entrées du menu Gourmand : 20€

Croustade d'escargots en persillade, sauce riesling et crème à l'ail noir

Foie gras de canard mi-cuit, chutney poire cannelle et son pain de mie maison

Saint Jacques poêlées, purée de céleri et beurre noisette

Les plats du menu du Terroir : 20€

Plat du jour

Poisson du marché, Dahl de lentilles coraille, crème de curry

Ballotine de dinde farcis aux marrons, jus réduit, mousseline de panais,

pomme grenaille

Tête de veau sauce ravigote et ses légumes

Les plats du menu Gourmand : 28€

Médailon de veau en basse température, sauce madère,

pomme grenaille et légume de saison

Filet de canard, gastrique à l'orange, écrasé de pomme de terre

Dos de cabillaud en croûte d'herbes, bisque de langoustine,

mousseline de panais et légumes de saison

Ris de veau sauce morilles, écrasé de pommes de terre 30€



DESSERTS MAISON 9€

Mont blanc (crème de marron, chantilly marron et meringue)

Ou

Orange et citron givré maison

Ou

Baba Amaretto

Ou

Brookie glace vanille, ganache montée vanille, sauce chocolat café

Ou

Glace ou sorbet

(Maison Antolin)

(Vanille , caramel beurre salé , pistache , rhum raisins , chocolat , noisette , framboise ,
cassis, citron jaune , mangue , ananas , fraise , banane , fruits de la passion,café)

PLATEAU DE FROMAGES 12€

FROMAGE BLANC 6€