

# Carte de saison

## ENTRÉES

- Brioche d'escargots aux champignons des sous-bois, crème de chèvre & salade 14€
- Foie gras mi-cuit & sa poire pochée au vin rouge, parfumé au pain d'épices 16€
- Brochette de Saint Jacques au velouté de potiron & chips de jambon fumé 15€
- Saumon mariné au poivre de Sichuan, tartare de chair de crabe au céleri, crème acidulée & vinaigrette d'herbes 13€
- Croquant de chèvre parfumé au miel et aux copeaux d'endives, vinaigrette de noix & salade verte 11€
- Salade bien-être : perles de betterave, fines tranches de céleri, dés de potiron, trio de carottes marinées, mousse & pétales d'avocat, tomates confites, œuf poché, salade & vinaigrette de betteraves. 10€

\* Supplément de 3€, le trou Normand :

Perle de pomme au pommeau de Normandie

## POISSONS

- Transparence de Filet de bar au citron confit, mousse de fenouil au pamplemousse, gratin de blettes 18€
- Dos de cabillaud rôti, rosace de pomme fruit, beurre de pommes & noisettes, riz créole 15€
- Noix de Saint Jacques au beurre de citron vert, copeaux d'endives braisées & julienne de carottes à la fleur de sel 19€
- Aile de raie à la grenobloise, jeunes betteraves rôties & pommes de terre à la ciboulette 14€
- Filets de sole meunière & écrasée pommes de terre à la ciboulette 15€

## VIANDES

- Filet de bœuf (VBF) à la fondue de pont l'évêque, gaufre de pommes de terre & légumes oubliés 20€
- Magret de canard à l'orange, poudre de pain d'épices, vinaigre de miel & légumes oubliés 15€
- Côte de veau aux saveurs d'automne, cuisson à l'étouffée & pommes de terre rôties à l'ancienne 19€
- Rognons de veau parfumés au porto & écrasée de pommes de terre 14€
- Caille farcie aux champignons des sous-bois au raisin noir & gratin de blettes aux pommes de terre 16€

## FROMAGES

- Assiette des douceurs du pré (chèvre, pont l'évêque & camembert) & méli-mélo de salade 5€
- Camembert mariné au cidre et au pommeau, acidulé de pommes & méli-mélo de salade 5€  
(servi chaud ou froid)

## DESSERTS

- Tarte fine aux pommes tiède, glace vanille & son caramel beurre salé 7€
- Moelleux au chocolat & sa douceur vanille 7€
- Crème brûlée à la banane & sa tuile de chocolat 7€
- Ananas rôti aux épices, tulipe aux amandes & douceur de sorbet mangue 7€
- Tarte citron meringuée déstructurée 7€