

Le journal de bord

Nous vous présentons notre carte, élaborées exclusivement à partir de produits frais.

*Notre formule économique avec 1 entrée- 1 plat - 1 fromage ou 1 dessert 19€90avec **

Cette formule est servie du mardi au vendredi midi. (Sauf jours fériés)

Nos entrées

Printanière de filet de maquereaux, émincé de choux chinois, brunoise de saumon fumé **12€50***

La douzaine d'escargots de Bourgogne farcis **14€50**

Filet de hareng fumé, pommes à l'huile, salade de mâche et croûtons aillés **9€00**

Terrine de campagne, buisson de mâche et cornichons **7€50***

Salade de gésiers confits et mousson de canard **9€50**

Petit crémeux de fruits de mer de la baie de Bourgneuf aux saveurs d'Asie **15€00**

Assiette de jambon de Bayonne AOP, 9mois d'affinage, buisson de mâche et cornichons **8€50**

Gratiné de fourme d'Ambert et brie de Meaux sur toasts, émincé de choux chinois aux cerneaux de noix et lardons fumés **10€00***

Noix de Saint-Jacques et saumon fumé aux asperges blanches marinées à l'ail des ours, œuf mollet sur son nid **17€00**

Assiette de crevettes roses, mayonnaise **9€00***

Chaud-froid de fromages marinés, buisson de roquette aux cerneaux de noix, julienne de Granny Smith et jambon sec **12€00**

Nos plats

Filet de dorade royale rôti sur peau, légumes d'été grillés et pomme vapeur, beurre blanc **20€00**

Filet de lieu poêlé, crème de langoustines, pomme de terre sautées **15€00***

Entrecôte de bœuf VBF de race Charolaise, environ 300g, grillée, garniture du moment, sauce maitre de chai **29€90**

Cuisse de canette confite au vin de Loire, légumes du moment, jus acidulé aux airelles **16€50**

Jambon fumé grillé, sauce bordelaise **13€50***

Rognon de veau de lait rôti, servi rosé, tagliatelles fraîches, réduction de jus de volaille fumé à la graine de moutarde **16€50**

Bavette d'ailou irlandaise poêlée, garniture retour de marché, sauce bordelaise **15€00***

Paleron de bœuf en cuisson lente, jus réduit au vin de Bourgogne **15€00***

Fondant de noix de joues de porcelet braisées, pomme de terre rissolées, réduction de jus de volaille au cidre doux **16€00**

Nos fromages

Crottin fermier rôti sur toast, jeune mesclun aux cerneaux de noix 8€50

Assiette fromagère au lait cru, sélection du chef 9€50

Duo de fromages et salade verte **4€50***

Chèvre fermier affiné par nos soins aux fruits secs façon nougat, buisson de mâche au balsamique 8€50

Nos desserts

Tarte alsacienne aux pommes et à la rhubarbe, coulis de mangue 5€50*

Œuf au lait, sauce aux deux caramels 5€50*

Ananas coupé sur peau 3€50*

Brownie au chocolat, crème anglaise 5€50*

Fromage blanc et coulis de fruits rouges 5€50

Charlotte exotique aux fruits rouges, coulis de fruits frais 8€50*

Ile flottante aux éclats d'amandes grillées, crème anglaise 7€50

Banane rôtie au chocolat, glace vanille et amandes torréfiées 7€50

Faisselle fermière, duo de coulis de fruits 5€50 *

Profiteroles au chocolat, crème montée Mascarpone, amandes grillées 10€50

Mousse mangue-passion et fruits rouges, coulis de fruits 6€00*

Nougat glacé aux fruits secs et miel d'acacia, sablé au sésame, duo de coulis de fruits 8€50

*Pour une bonne organisation du service les desserts
devront être commandés à la prise de commande au
début du service.*

Merci de votre compréhension

Menu bouchou 13€50

*(13 ans maximum et au-delà, le prix sera
égal à l'âge de l'enfant.)*

Terrine ou assiette de saumon fumé

*Filet de poisson du jour ou
Jambon fumé grillé ou steak haché*

Glace ou Brownie au chocolat