

NOTRE CARTE DU DÉJEUNER

*Du mardi au vendredi
(Formule entrée, plat et dessert 28,00€)*

ENTRÉES

Prix TTC

Velouté de courge Butternut, crumble graines de courge et olive, crème de chèvre et raifort	7€
Pâté en croûte maison, Canard-Cochon-Veau et Piquillos, condiment échalote et céleri	9€
Patate douce rôtie, guacamole avocat-oseille, vinaigrette oseille et huile de sésame	7€

PLATS

Risotto d'orge, champignons blonds, émulsion vin jaune, copeaux de comté, poire rôtie	16€
Noix de saint Jacques, céleri fondant, beurre haddock et citron Calamansi, clémentine grillée	18€
Joue de boeuf braisée, crème de panais, chutney betterave et oignon rouge, jus au vin rouge	18€
Ris de veau coeur rôti, purée de céleri, condiment coing, sauce au vin jaune (Hors formule)	34€

FROMAGES

Une sélection de trois fromages et condiments, fromagerie des Carmélites	10€
--	-----

DESSERTS

Entremet Carrot-cake, crémeux curcuma, marmelade et pickles de carotte, sorbet curcuma	9€
Biscuit et Honeycomb au miel de brière, espuma Lemon-curd, sorbet citron-tagète	9€
Tarte soufflée au chocolat noir, crumble sarrasin et fleur de sel, crème glacée sarrasin	10€

NOTRE MENU SURPRISE

Menu du chef en 4 séquences (pour l'ensemble de la table)	48€
Laissez-vous porter par ce menu dégustation, qui vous fera découvrir notre univers en valorisant les produits de saison.	
Accord de 4 demi-verres de vin (6cl le demi-verre)	22€

Prix indiqués service compris TTC

Viande d'origine française et UE

NOTRE CARTE DU DÎNER

Et du samedi au déjeuner

ENTRÉES

Ris de veau laqué au Balsamique, crème avocat-oseille, crumble olive, condiment échalote	14€
Saint Jacques, endive braisée, vinaigrette à l'orange, voile de lard, noisettes torréfiées	14€
Crème de champignons sauvages, émulsion champignon et sauce soja, condiment ail noir	12€

PLATS

Ravioles fraîches, champignons blonds et sauvages, sauce vin jaune, copeaux de comté	26€
Lotte rôtie aux épices, patate douce fondante, clémentine grillée, beurre au haddock fumé	32€
Wellington de selle d'agneau, mousseline mentholée, purée de céleri, condiment coing	34€
Demi-pigeon maison Terrien, crème de panais, déclinaison de betterave, jus de pigeon	32€

FROMAGES

Sélection de fromages et condiments réalisée avec la crèmerie des Carmélites	10€
--	-----

DESSERTS

Carrot-cake, marmelade de carotte, crémeux curcuma, kumquat, crumble épicé, sorbet curcuma	12€
Tarte soufflée au chocolat noir, insert praliné grué de cacao et sarrasin, crème glacée sarrasin	12€
Biscuit moelleux au miel de Brière, Lemon-curd, honeycomb, sorbet citron et Tagète	12€

NOTRE MENU SURPRISE

Menu du chef en 5 séquences (pour l'ensemble de la table)	66€
Laissez-vous porter par ce menu dégustation, qui vous fera découvrir notre univers en valorisant les produits de saison.	
Accord de 5 demi-verres de vin (6cl le demi-verre)	28€

Prix indiqués service compris et TTC

Viande d'origine française et UE