

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, Veau-Cochon-Foie-gras, fruits secs et condiment échalote	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€

FROMAGES

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

DESSERTS

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

NOTRE MENU SPECIALE FIN D'ANNEE

Noix de saint Jacques et céleri tiédis au beurre haddock fumé et citron Calamansi, clémentine grillée

Suprême de volaille rôti, mille-feuilles de pomme de terre truffé, jus de volaille, condiment échalote

Bûche, biscuit carrot-cake, sablé croustillant, confit carotte et kumquat, crème curcuma

Menu complet, entrée, plat et dessert 35€

Prix indiqués service compris TTC

Viande d'origine française et UE

NOTRE CARTE DU DÎNER

Et du samedi au déjeuner

⌚ ENTRÉES

Fricassée de volaille, beurre haddock et Calamansi, navet, crumble olive et graines de courge	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€
Bar rôti, chou Pakchoï, condiment patate douce, sauce lait de coco et Galanga, clémentine	34€
Filet de bœuf façon Wellington garni épinard et coppa, purée de céleri, condiment échalote	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, croustillant au miel, 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