

Menu Découverte

4 plats à 79€

Menu 7 plats selon le Marché du Chef à 99€

ENTRÉE

TERRINE DE FOIS GRAS DE CANARD AU NATUREL

Cannelloni Fraise/Rhubarbe, Brioche tiédie

POISSON

SANDRE DORE

Ravioles Epinards/Ricotta et Oignons
nouveaux, Emulsion de Cresson

VIANDE

CANON D'AGNEAU RÔTI

Ragoût de Petits Pois au Lard de Colonatta
et ail des Ours.

Fromage blanc aux herbes et Jus d'Agneau

DESSERT

RHUBARBE CONFITE A LA FLEUR DE SUREAU

Crème Brûlée et Glace à l'Amande Douce

Entrées



ASPERGES BLANCHES D'ALSACE

Croustillant au Parmesan
et jambon ibérique

26€

CARPACCIO DE LANGOUSTINES

Petits Pois et Amandes,
Vinaigrette au Balsamique Blanc

29€

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL

Cannelloni Fraise/Rhubarbe, Brioche tiédie

28€

Poissons



SANDRE DORE

Ravioles Epinards/Ricotta et oignons
nouveaux, Emulsion de Cresson

36 €

TRANÇON DE BARBUE RÔTIE A L'ARÊTE

Asperges vertes et Sabayon à l'Huile
d'Olive, Emulsion aux Agrumes

39 €

Viandes



PIECE DE BOEUF GRILLEE

Croustillant de Pomme de Terre et
Echalotes confites façon Béarnaise,
Pistaches et Jus corsé

39€

CANON D'AGNEAU RÔTI ET SON EPAULE

Ragoût de Petits Pois au Lard de Colonatta
et Ail des Ours. Fromage blanc aux Herbes
et Jus d'Agneau

38€

ORIGINE DU BOEUF HERDSHIRE : IRLANDE

ORIGINE DE L'AGNEAU : IRLANDE

Fromage



NOTRE SELECTION DE FROMAGES

Découvrez notre Sélection
de Fromages Frais et Affinés
par les Fromagers des environs

16€

Desserts

A COMMANDER AU DEBUT DU REPAS



VARIATION AUTOUR DE LA FRAISE
ET DU PETIS POIS

16€

RHUBARBE CONFITE À LA FLEUR DE SUREAU

Crème Brûlée et Glace à l'Amande Douce

16€

CRÉMEUX GUANAJA,

BISCUIT CHOCOLAT/NOIX DE PÉCAN

Crème glacée aux Noix de Pécan caramélisés

17€

NOS GLACES ET SORBETS DU MOMENT

14€