



LA CARTE DES SAVEURS

* * *

LES ENTREES



Duo de saumon label rouge en gravlax et fumé maison crème ciboulette	12 €
Terrine de canard petits légumes et escargots persillée , caviar de tomate , palmiers aux herbes	12 €
Délice de foie gras maison champignons persillés balsamique , mouillettes de magret fumé maison	12 €
Duo de foie gras maison (Nature mi cuit et au Figue)	17 €
Ile flottante , duo saumon et cabillaud fumé maison œuf de truite fumé et coulis de coquillage	17 €
Velouté de légumes d'Automne , fagots d'escargots , crumble herbes	17 €
Huitres chaudes gratinées poireaux beurre d'orange	24 €
Foie gras de canard chaud figue céleri confit sauce caline	24 €
Palette d'entrées (saumon gravlax , foie gras maison , terrine maison , dôme poisson fumé maison)	24 €
Œufs brouillés aux truffes fraîches (15 gr)	25 €

LES PLATS

Bavette de bœuf , pommes Sarladaises ; sauce Echalotte confite Martini	18 €
Noix de joue de porc confite sauce cidre du Clos Cerisey , poire pôlée	18 €
Lieu noir ,écrasé de panais , coulis d'écrevisses	18 €
Croustillant de pied de cochon et ris de veau , crispy de lard , pommes Sarladaise , sauce truffée	23 €
Filets de caille rotis sur tarte oignons et figue confit ; sauce Lucullus	23 €
Choucroute de la mer Revisitée (lotte , saumon , rouget , moules , gambas)	23 €
St jacques et Homard a la Thermidor	28 €
Ris de veau braisé au giroles et Sauterne	28 €
Filet de bœuf Charolais , glace de vin et raisins pôlés	28 €
1/2 Homard Normand décortiqué au beurre de sauterne	30 €
Homard Normand entier (150gr décortiqué) au beurre de Sauterne	54 €

LES DESSERTS

(Merci de les commander en début de repas)

Crème brulée a la crème de marron	9 €
Tartelette poire et figue et sa compotée	9 €
Cheesecake pomme , caramel beurre salé	9 €
Salade et plateau de fromages affinés et ses accompagnements	10 €
Baba au rhum Mojito citron vert	10 €
Panacotta mandarine kiwi	10 €
Tiramisu marron framboise fraîches spéculos	10 €
Dame blanche marron et cookies marron chocolat maison	12 €
Palette des desserts (tartelette , tiramisu , cookies , crème brulée , glace)	12 €
Gratin de fruits d'Automne	12 €
Café Goumand (palette de desserts + café ou thé)	14 €

Vous n'avez pas fini votre assiette ou votre bouteille !...
Sac et doggy bag sont à votre disposition pour déguster tranquillement chez vous

Tous les plats de notre carte sont faits maison avec le maximum de produits locaux



Afin d'éviter tout incident, signalez nous vos éventuelles allergies

SEPTEMBRE 2023