



LA CARTE A EMPORTER

* * *

L'APERITIF



Plateau 20 pièces apéritives Froides du moment	20 €
Plateau 20 pièces apéritives Chaudes du moment	20 €
Verrine inspiration du chef	2 €

LES ENTREES

Croustillant de saumon confit , salade au jus d'agrumes et poudre d'orange	9 €
Terrine de gibier raisins et confiture d'oignons au coriandre	9 €
Cochon grillé sur velouté d'hiver et croûtons huile de truffe	9 €
Foie gras maison , magret fumé maison , chutney pomme figue et toasts	12 €
Terrine de tourteau huîtres petits légumes , mouillette de saumon crème ciboulette	12 €
Œuf fermier en meurette , champignons et morilles , lardons frais et croûtons	12 €
Langoustine fraîche , sablé langoustine , homard frais , chantilly de langoustine , œuf de truite	18 €
Foie gras de canard chaud , pomme et raisins flambé Calvados ,	18 €
Palette d'entrées (saumon gravlax , foie gras maison , terrine gibier , terrine de tourteau huitre)	18 €

LES PLATS

Onglet de bœuf , réduction de Beaujolais écrasé de pomme de terre truffade	14 €
La Poire et le Cochon (cochon grillé , boudin boucherie Frary Gragny , poire poêlée sauce poire)	14 €
Filet de sole , fondue de poireaux vanille , coulis d'orange verveine	14 €
Médailles de pintade farcie girolles sauce truffade	18 €
Rognons de veau flambés cognac sauce crémée au morilles	18 €
Choucroute de la mer Revisitée (5 poissons du marché) au deux sauces	18 €
Lotte et saint jacques échalote framboise	22 €
Ris de veau braisé , brique de blanquette sauce girolles vin jaune	22 €
Filet de bœuf Charolais , sauce morilles , fondant de foie gras	22 €
1/2 Homard Normand décortiqué au beurre de sauterne	24 €
Homard Normand entier (150gr décortiqué) au beurre de Sauterne	46 €

LES DESSERTS

Fondant au pomme , chantilly et tuile pomme dentelle	6 €
Tartelette a l'orange meringuée et billes d'orange	6 €
Cheese cake fruits d'hiver , caramel beurre salé	6 €
Forêt noire au deux chocolats et griotte Amarena	7 €
Délice clémentines , biscuit de Reims au Champagne et grenade	7 €
Palette des desserts (tartelette orange , cheese cake , cookies , macaron)	8 €

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
La liste de nos plats pouvant contenir des allergènes est à votre disposition

Tout sera mis en place pour vous faciliter les choses pour réchauffage et dressage

Janvier 2024

