



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

Terrine de caille , canard , griotte , chutney de fruits et pain au lait	9 €
Délice de foie gras pomme coings pain de campagne tranché	9 €
Tataki de thon frais chiffonnade de sucrine coulis estival	9 €
Saumon frais en Gravlax crème ciboulette financier tomate miel et vinaigre	12 €
Déclinaison de melon (soupe mentholée , frais et muffin)	12 €
Cassolette d'escargots légumes frais crème ail noire crumble persillé	12 €
Ceviche de daurade gingembre râpé , crevettes géantes décortiquées , mesclun aux herbes sauce cocktail	18 €
Foie gras de canard Français cuit maison , chutney de fruits et magret fumé maison	18 €
Palette d'entrées (Saumon gravlax , Foie gras maison , Tataki de thon , muffin)	18 €

LES PLATS

Pavé de Rumsteak Français crème de moutarde a l'ancienne	14 €
Dos de Cabillaud sauce chablis	14 €
Mignons de porc Français braisé sauce melon	14 €
Cotriade de Mathieu sauce beurre Blanc au sancerre	18 €
Rognons de veau sauce Bénédictine griotte	18 €
Magrets de caille sauce orange Grand Marnier	18 €
Turbot farcie coulis d'écrevisses Pouilly fumé	22 €
Ris de veau braisé , Médoc Puy Vallon senteurs de la Forêt	22 €
Filet de bœuf Français réduction échalote Mercurey	22 €
1/2 Homard Normand décortiqué Coulis d'écrevisses Pouilly fumé	24 €
Homard Normand entier (150gr décortiqué) Beurre blanc Sancerre	46 €

LES DESSERTS

Paris Brest revisité st Nicolas	6 €
Crème onctueuse passion coco , tuile fruit de la passion	6 €
Clafoutis Amaretto cerise tonka sauce caramel framboise	6 €
Mille feuille de crêpes ananas frais et coulis exotique	7 €
Déclinaison d'orange (carpaccio ,crèmeux , financier , coulis)	7 €
Tiramisu framboise brownies pistache et coulis	8 €
Palettes de desserts (5 desserts en mini)	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

20 JUIN 2024

