

LA CARTE

Entrées

- Terrine de Foie gras de Canard maison, figue fraîche en salade
(accompagnées, si vous le désirez, d'un verre de Coteaux du Layon à 5.50 €)
- Tranche de saumon mariné, pommes de terre ratte à l'huile
- Bruschetta de tomate et chèvre, sorbet poivron, tuile dentelle salée

Plats

Les poissons

- Poisson du jour selon arrivage
- Merlu grillé, légumes d'une ratatouille et crémeux de fumet au basilic

Les viandes

- Filet de Bœuf au poivre malabar, mousseline de pommes de terre
- Côte de cochon Ibérique à la sarriette, tian de légumes
- Magret de canard, jus d'épices accompagné d'un boulgour aux amandes et abricots secs

Plateau de fromages

- Fromages affinés par la cave à fromages de Provins.

Desserts

- Macaron finger et diplomate pistache accompagné de fruits de saison
- Brochette trois chocolats, sorbet fruits rouges
- Cheesecake fruits rouges

*La carte étant réalisée autour de produits frais,
veuillez nous excuser des désagréments occasionnés suite à des ruptures de produits*