



# MENUS

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

40 €\*  

---

ENTRÉE - PLAT -  
FROMAGE- DESSERT

45 €\*  

---

## ENTRÉES

### LE HADDOCK

Poché au lait, mousseline de brocoli, crème de raifort et tuile de pain

### LES ARANCINI

A la courge et St Nectaire, câpres et sauge

### LA CAILLE

Le filet rôti et émincé, la cuisse braisée au genièvre, royale de châtaigne, puntarelle en vinaigrette de jus de viande  

---

## PLATS

### LE POISSON DU MOMENT, selon arrivage,

Cuit sur la peau, lentilles vertes du Berry, coques, agrumes et nage de cresson

### LE JARRET DE COCHON

Braisé au miel puis désossé, carotte et kimchi de chou au gingembre

### LE CÉLERI RAVE

Rôti doucement, risotto de sarrasin grillé, vanille brûlée et cacahuète  

---

## DESSERTS

### LA POIRE

Rôtie, crème au poivre de java, arlette croustillante

### LE BABA

Dans un sirop au rhum ambré épicé, crème au mascarpone, gel passion

### LE KIWI

Crème anglaise mousseuse, kiwi frais et en sorbet aux notes de coriandre, pépite de thé matcha  

---



## MENU ENFANT

11€

Selon l'inspiration des Chefs