



Foie gras de Canard extra Mi-Cuit,
Gelée de Pommes granny Smith et
Pain du Moment



12,50€

Gaufre de Patate douce rôtie et Sainte
Maure de Touraine,
Compotée d'oignons rosés de Bretagne



08,50€

Queues de Langoustines et Châtaignes
poêlées, crème de Potimarron



10,50€

Les Entrées



« Picanha » de Bœuf Charolais affiné
Sauce Roquefort Papillon AOP, Pommes
Pont-Neuf et purée du Moment



22,00€

Demi Coquelet fondant aigre doux aux
Pleurotes, Ecrasé de pommes de Terre
et Châtaignes



17,50€

Pluma de Cochon Grillé aux épices et
cidre, poêlée de légumes et purée de
patate douce



18,50€

Les Plats



Noix de Saint-Jacques nacrées, sauce à l'orange, butternut rôtie au Miel et Petits Légumes



20,00€

Pavé de Maigre rôti, sauce crémée au Pop-Corn et purée de Patate Douce



17,50€

Le Ptit Plaisir végétal

Burger « Végé » aux Légumes et chèvre, Mesclun, Crudités du Moment et frites maison



16,00€

LES POISSONS et végété



Douceur de Coing Confit et Caramélisé,
Glace légère Violette et Chantilly
Maison



09,10€

Biscuit Moelleux aux Noix, Mousse de
Chocolat Pralinée et Noisettes
Torréfiées



08,80€

Sélection de Fromages Affinés de chez
Xavier THURET (MOF)

08,50€

Cœur coulant caramel au beurre salé et
glace vanille bourbon



08,20€

Le Gourmet : Assortiment de
gourmandises sucrées, boisson chaude
et bigorneau de Rhum Arrangé maison



10,50€

Les Desserts



La formule du Jour

*Servi uniquement du lundi au vendredi midi
hors jours fériés*

Plat du jour :	11,00€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert:	16,00€
Entrée + Plat + Dessert	18.50€
Entrée + Dessert	13.00€

La formule « 103 »

Proposé le vendredi et samedi soir sur le chevalot

Entrée + plat + dessert	29.00€
Entrée-Plat ou Plat-dessert	24.00€

Le Menu Bistronomique

*proposé tous les jours
Choix libre sur la carte et les menus en cours*

Entrée + plat + dessert : **36,00€**



BV Cert. 6286249



Les Menus