

Les Entrées

L'incontournable:

Terrine de Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Mélange de Jeunes Pousses et Herbes Fraîches, Pain Bio au Charbon Végétal (*Le Pain de la Terre*)

17.50€

(Suppl. 5€ si Menu Inspiration de Saison)

Un goût d'Automne:

Velours de Topinambours - Salpicons de Foie Gras et Champignons des Bois

14.50€

Les Plats

Coté Mer:

Noix de Saint Jacques de Normandie Snackées
Velours de Butternut - Emulsion au Nibs de Cacao

29€

Coté Terre:

Joue de Boeuf Angus confite au Vin du Luberon
Patates Douces rôties aux Epices et en Chips

28€

Les Pieds Paquets d'Agneau à la Provençale selon la recette
de Belle Maman

27.50€

Les Desserts

"J'peux pas ... j'ai Fromage":

Brie de Meaux garni de Pommes Flambées au Calvados et e Noix
13€
(Suppl. 3€ dans nos Menus)

"Tant pis... je vais me laisser Tenter":

Pavlova aux Fruits Exotiques, Chantilly Mascarpone,
Pluie de Bleués
10€

"Faites nous confiance, la Cuisine s'occupe de tout "

Gourmandise réalisée en fonction de l'inspiration et du Marché
10€

"Je n'ai décidément aucune Volonté ...":

Mousse au Chocolat Noir aux Nibs de Cacao (Xoco Gourmet)
Caramel Beurre Salé
10€

"Promis, demain je me mets à la diète" :

Café ou Thé "Très" Gourmand
13€
(Suppl. 3€ dans nos Menus)

MENU (-llans)

Sirop à l'eau
Viande ou Poisson selon Marché
Moelleux au Chocolat ou 1 boule de Glace

