

# *Menu de Saison à 29 €*

## *Entrées*

Gaspacho de Tomate,  
Rougail de Poivron doux



Tartare de Saumon au Citron vert,  
Poudre de Combava



Roulé de Volaille à l'Artichaut,  
Petite salade de copeaux de Légumes

## *Plats*

Dos de Cabillaud rôti aux Noisettes et son Ecume de Mer,  
Légumes de saison



Risotto Carnaroli au Jambon cru,  
Petits Légumes



Faux-Filet, Pommes de terre grenailles et Tomates anciennes,  
Sauce Trois Moutardes

*Chariot de Fromages à la Carte*  
*Affinés par Ms. Bordier ou Painchaud*  
*En supplément du Menu. 3.00 € La Portion*

## *Desserts*

Choux Couronne et son Trio de Glaces,  
Chantilly et Sauce Chocolat



Crumble de Pommes aux Fruits Secs,  
Crème à la Cannelle et Gelée de cidre



Verrine Biscuit Café,  
Mousse Chocolat et Crème Mascarpone

# Menu Découverte à 39 €

à la carte

## Entrées

Terrine de Foie Gras au Naturel,  
Jeunes pousses de Salade aux Fruits rouges.

16.00 €



Asperges Vertes gratinées au Parmesan,  
Œuf Mollet et Jambon de Parme.

14.00 €

## Plats

Dos de Bar, Amandes et Coques,  
Pommes de terre Primeurs au Persil plat.

28.00 €



Filet de Bœuf,  
Asperge crue et Légumes cuits, Crème de Petit Pois.

25.00 €

*Chariot de Fromages à la Carte*  
*Affinés par Ms. Bordier ou Painchaud*  
*En supplément du Menu. La Portion*

3.00 € la  
portion

## Desserts

Cheese Cake et Spéculoos,  
Gelée Framboise, Combawa et Framboise.

9.00 €



Feuilleté Chocolat et Citron Vert,  
Fraises fraîches.

9.00 €