

LE MENU DECOUVERTE

*Une escapade culinaire signée par le Chef,
entre sincérité du produit et élégance contemporaine.*

Chaque moment de la journée révèle une interprétation différente
de ce parcours gourmand.

Entrée-Plat-Dessert 45€

LES ENTREES

PROMENONS-NOUS DANS LES BOIS,
Poêlé de champignons du moment,
Crème de persil et émulsion d'ail

LE CARPACCIO DE DAURADE AUX AGRUMES
Tuiles au piment d'Espelette

LES PLATS

LE BURGER DE LA MERE HAMARD
Steak haché, cheddar vintage affiné, bacon fumé,
cornichons pickles et sauce secrète, servis avec des frites dorées.

PAVE DE BAR EN CROUTE FEUILLETEE
Garni d'une farce de Noix de Coquilles Saint-Jacques,
Beurre monté citronné aux herbes, Mousseline de pomme de terre

SUPREME DE VOLAILLE FERMIERE AUX MORILLES
Sauce au Vin Jaune et Riz Basmati

LES DESSERTS

TIRAMISU MINUTE,
Crème de Mascarpone, Boudoir fondant et croquant au chocolat,
Glace Stracciatella

ETON MESS AUX FRAMBOISES
Un délicat assemblage de framboises fraîches,
meringues croustillantes, crème légère et sorbet framboises

Nous restons à votre écoute en cas d'intolérance et d'allergies
Toutes nos viandes sont d'origines Françaises
Prix nets en euros, TVA et service inclus. Boisson non comprise.