



Le Chef Romain Tondereau vous propose :

Entrées

- ~ Ravioles de Homard farcies aux champignons shii-take et roquettes, crémeux de Xéres
- ~ Fond d'artichaut, œuf poché et sauce tartare
- ~ Pain perdu de foie gras, confit de mangue
- ~ Asperges blanches roulées au lard de Colonata, crème fumée au foin
- ~ Tartare de thon, guacamole et sa jardinière

Plats

- ~ Encornet farci aux champignons et épinards, crème de curry
- ~ Bourride de poissons et coquillages, jus de moule à l'ail et au safran
- ~ Pavé de St Pierre, sauce vierge citronnée et son risotto d'épeautres supplément 10€
- ~ Faux filet de bœuf, jus corsé et pommes Dauphine
- ~ Ris de veau, sauce au Noilly et gnocchis à la vitelotte
- ~ Pavé de selle d'agneau, bettes rôties, courgettes à la menthe et jus au foin

Desserts

- ~ Tartelette de mûres et kiwis
- ~ Fraise Melba
- ~ Fondant au chocolat, cœur caramel et sa glace
- ~ Banane flambée au Rhum, noisettes torréfiées et glace à la pistache
- ~ Mousse chocolat blanc au Malibu et ses fruits rouges

*Le restaurant est ouvert midi et soir
du mardi au samedi*

*Tous les plats sont faits maison
avec des produits frais*

<i>Apéritif au choix (voir carte des vins)</i>	<i>9 euros</i>
<i>Flûte de Champagne</i>	<i>10 euros</i>
<i>Formule 1 plat chariot de fromages ou 1 dessert au choix</i>	<i>30 euros</i>
<i>Formule 1 plat chariot de fromages et 1 dessert au choix</i>	<i>35 euros</i>
<i>Formule 1 entrée et 1 plat</i>	<i>40 euros</i>
<i>Formule 1 entrée, 1 plat chariot de fromages ou 1 dessert au choix</i>	<i>45 euros</i>
<i>Formule 1 entrée, 1 plat chariot de fromages et 1 dessert au choix</i>	<i>52 euros</i>

Le choix est à faire sur la carte

Suggestion de vins :

<i>Savennières Blanc</i>	<i>Domaine de la Ducquerie</i>	<i>2020</i>	<i>37 euros</i>
<i>Côtes du Rhône blanc</i>	<i>Château Mont-Redon</i>	<i>2021</i>	<i>35 euros</i>
<i>Chablis Les Ouches</i>	<i>Domaine Bersan</i>	<i>2020</i>	<i>40 euros</i>
<i>Irancy rouge</i>	<i>Domaine Bersan</i>	<i>2020</i>	<i>40 euros</i>
<i>Givry rouge 1^{er} cru</i>	<i>René Bourgon</i>	<i>2020</i>	<i>40 euros</i>
<i>Gevrey Chambertin</i>	<i>Ghislain Kohut</i>	<i>2019</i>	<i>60 euros</i>
<i>Saint Nicolas de Bourgueil</i>		<i>demie bouteille</i>	<i>18 euros</i>
<i>Domaine de la Cabernelle</i>			
<i>Chablis blanc</i>		<i>demie bouteille</i>	<i>20 euros</i>