



Le Chef Romain Tondereau vous propose :

## Entrées

- ~ Ravioles de Homard farcies aux champignons shii-take et roquette, crémeux de Xéres
- ~ Boudin aux pommes, escalope de foie gras et émulsion de vin rouge
- ~ Carpaccio de bar, pickles d'oignons rouges et extrait de verdure
- ~ Ballottine de lieu jaune au tourteau, coulis de granny et choux fleurs
- ~ Saumon fumé par nos soins et son blinis
- ~ Pressée de maquereaux et légumes, sabayon huile d'olive et citron

## Plats

- ~ Daurade royale, coulis de cresson, tartelette aux oignons et butternut
- ~ Pavé de cabillaud, émulsion à l'ail noir et son écrasée de pommes de terre
- ~ Filet de St Pierre, beurre blanc, tian de légumes de saison (supplément 10 euros)
- ~ T-bone de veau à la sauge, mousseline de patate douce et duxelles de champignons
- ~ Filet de bœuf, sauce au poivre vert et panier fleuri
- ~ Ris de veau, sauce au Noilly Prat et pomme Anna au céleri

## Desserts

- ~ Finger croquant chocolat-noisettes
- ~ Tarte Tatin et glace vanille
- ~ Forêt-Noire
- ~ Baba façon Tonic, crémeux à la châtaigne
- ~ Cheesecake à l'ananas
- ~ Nougat glacé et coulis de 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</i>	<i>9 euros</i>
<i>Flûte de Champagne</i>	<i>10 euros</i>
<i>Formule 1 plat chariot de fromages <b>ou</b> 1 dessert au choix</i>	<i>30 euros</i>
<i>Formule 1 plat chariot de fromages <b>et</b> 1 dessert au choix</i>	<i>35 euros</i>
<i>Formule 1 entrée <b>et</b> 1 plat</i>	<i>40 euros</i>
<i>Formule 1 entrée, 1 plat chariot de fromages <b>ou</b> 1 dessert au choix</i>	<i>45 euros</i>
<i>Formule 1 entrée, 1 plat chariot de fromages <b>et</b> 1 dessert au choix</i>	<i>52 euros</i>

***Le choix est à faire sur la carte***

***Suggestion de vins :***

<i>Pouilly-fumé blanc Le Lorient</i>	<i>Joseph Mellot</i>	<i>2020</i>	<i>40 euros</i>
<i>Châteaux de Pierreux</i>	<i>Beaujolais-villages Blanc</i>	<i>2020</i>	<i>35 euros</i>
<i>Saint-Amour</i>	<i>Beaujolais rouge</i>	<i>2021</i>	<i>40 euros</i>
<i>Marsannay</i>	<i>Ghislain Kohut</i>	<i>2017</i>	<i>40 euros</i>
<i>Château Mauvesin Barton Moulis en Médoc</i>		<i>2015</i>	<i>50 euros</i>
<i>Saint Nicolas de Bourgueil Domaine de la Cabernelle</i>		<i>demie bouteille</i>	<i>18 euros</i>
<i>Pouilly-fumé blanc</i>		<i>demie bouteille</i>	<i>20 euros</i>