



# Notre Carte

Le midi et le soir

## Les Entrées

<b>L'œuf à 63°</b> , en fine chapelure, pulpe de butternut, émulsion à la châtaigne et crispy de volaille	<b>15 euros</b>
<b>La Truite marinée au citron vert</b> , couteaux et fraîcheur exotique	<b>17 euros</b>
<b>Les Cèpes justes poêlés</b> , potimarron au gingembre et émulsion d'un curry	<b>21 euros</b>
<b>Foie gras</b> , confit à la graisse d'oie, fine nougatine et pulpe de figues	<b>19 euros</b>

## Les Poissons

<b>Le Filet de Lieu Jaune</b> , fenouil et condiments d'une sétoise	<b>22 euros</b>
<b>Le Dos de Cabillaud</b> , cèpes et pignons de pins et jus d'un rôti	<b>27 euros</b>
<b>Les Saint Jacques</b> , juste poêlées, crémeux de panais à la vanille de la Réunion	<b>26 euros</b>

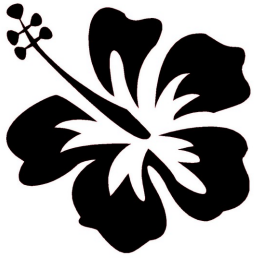
## Les Viandes

<b>La Canette</b> , le filet servi rosé, les cuisses en raviole comme un coq au vin, fine purée de patate	<b>22 euros</b>
<b>Le Suprême de Volaille</b> de la ferme d'à côté, cuit en basse température, cèpes et gésier confit	<b>25 euros</b>
<b>Le Cochon</b> , la poitrine grillée, le filet mignon rosé et cromesquis de son confit, purée de céleri au beurre noisette	<b>24 euros</b>
<b>Les Ris de Veau</b> , pulpe de brocoli et légumes glacés	<b>24 euros</b>
<b>Les Tagliatelles</b> aux cèpes, ail et persil	<b>25 euros</b>

## Les Desserts

<b>Assiette de fromage</b>	<b>7 euros</b>
<b>Le Sablé au coin</b> , courge caramélisé et crème glacé au caramel beurre salé	<b>9 euros</b>
<b>Croustillant au marron</b> , tendre de guanaja et fraîcheur à l'orange	<b>9 euros</b>
<b>Le Macaron Poire et Pamplemousse</b> , rafraichi au thé Darjeeling	<b>9 euros</b>
<b>Les Fressinettes rôties</b> , mousse légère coco et crème glacée au jivara lacté	<b>9 euros</b>
<b>L'Assiette de Glaces et Sorbets maison</b>	<b>7 euros</b>
<b>Café gourmand ou Thé gourmand</b>	<b>12,3 euros</b>





## *D'ici*

### *Pour commencer*

#### **Amuse bouche**

\*\*\*

#### **L'œuf à 63°,**

En fine chapelure, pulpe de butternut, émulsion à la châtaigne et crispy de volaille

### *Pour suivre*

#### **La Canette,**

Le filet servi rosé, les cuisses en raviole comme un coq au vin et fine purée de patate douce

### *Et pour terminer*

#### **Les Fressinettes rôties,**

Mousse légère coco et crème glacée au jivara lacté

**26 euros**

*Le midi et le soir*

**Tout changement d'entrée, de plat ou de dessert  
est possible, avec supplément**





## *D'ailleurs*

*Pour commencer*

### **Amuse bouche**

\*\*\*

#### **La Truite marinée au citron vert,**

Couteaux et fraîcheur exotique

*Pour suivre*

#### **Le Filet de Lieu Jaune,**

Fenouil et condiments d'une sétoise

*Et pour terminer*

#### **Le Sablé au coing,**

Courge caramélisée et crème glacée au caramel beurre salé

**29 euros**

*Le midi et le soir*

Tout changement d'entrée, de plat ou de dessert  
est possible, avec supplément





# *Faim Palais*

*Pour commencer*

## **Amuse bouche**

\*\*\*

### **Le Foie gras,**

Confit à la graisse d'oie, fine nougatine et pulpe de figues

Ou

### **La Truite marinée au citron vert,**

Couteaux et fraîcheur exotique

*Pour suivre*

### **Les Saint Jacques,**

Juste poêlées, crémeux de panais à la vanille de la Réunion

Ou

### **Les Ris de veau,**

Pulpe de brocolis et légumes glacés

Ou

### **Le Cochon,**

La poitrine grillée, le filet mignon rosé et cromesquis de son confit, purée de céleri au beurre noisette

*Et pour terminer*

**L'assiette de fromage de Chèvre de Monsieur Berger**

*Et le Dessert*

### **Les Fressinettes rôties,**

Mousse légère coco et crème glacée au jivara lacté

Ou

### **Le Sablé au coing,**

Courge caramélisée et crème glacée au caramel beurre salé

Ou

### **Le Macaron Poire et Pamplemousse,**

Rafraichi au thé Darjeeling

Ou

### **Croustillant aux marrons,**

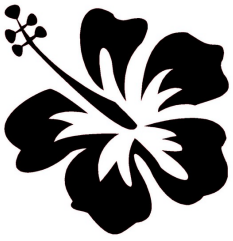
Tendre de guanaja et fraîcheur à l'orange

**47 euros**

*Le midi et le soir*

Tout changement d'entrée, de plat ou de dessert  
est possible, avec supplément





## *Du sous-bois*

*Pour commencer*

**Amuse bouche**

\*\*\*

**Les Cèpes justes poêlés,**

Potimarron au gingembre et émulsion d'un curry

*Pour suivre*

**Le Suprême de Volaille de la ferme d'à côté,**

Cuit en basse température, cèpes et gésier confit

Ou

**Le Dos de Cabillaud,**

Cèpes et pignons de pins et jus d'un rôti

*Et le Dessert*

**Les Fressinettes rôties,**

Mousse légère coco et crème glacée au jivara lacté

Ou

**Le Sablé au coing,**

Courge caramélisée et crème glacée au caramel beurre salé

Ou

**Le Macaron Poire et Pamplemousse,**

Rafraichi au thé Darjeeling

Ou

**Croustillant aux marrons,**

Tendre de guanaja et fraîcheur à l'orange

**36 euros**

*Le midi et le soir*

Tout changement d'entrée, de plat ou de dessert  
est possible, avec supplément

