

Formules

Menu du midi

Consulter uniquement l'ardoise

Plat du jour
18 €

Entrée + Plat **ou**
Plat + Dessert
23 €

Entrée + Plat
+ Dessert
26 €

Entrée et Dessert du jour (hors formule jour) : 7 €

Menu du soir

et jours fériés 42 €

Entrées

Foies de volaille, salade, œuf parfait, croûtons

ou

Tartelette d'oignons confits, crème de Beaufort, sarrasin, mesclun d'herbes

Plats

Magret de canard, pommes grenailles, champignons

ou

Aile de raie, poireaux confits, shimeji, beurre blanc au vin jaune, noix

ou

Poulpe snacké, mousseline de céleri, vierge de pommes Granny, salicornes, sauce cacahuète

Desserts

Choux, lemon curd, agrumes, crème anglaise, siphon oseille

ou

Pavlova de fruits de saison, chantilly mascarpone vanille, coulis

Menu du soir Signature

et jours fériés

50 €

Entrée

Saint-Jacques snackées, déclinaison de betteraves, carottes

Plat

Effiloché de cochon et gambas snackées, patates douces rôties, dés de chorizo, jus corsé

Desserts

Dessert au choix parmi les desserts de la carte

La carte

Les entrées

Foies de volaille, salade, œuf parfait, croûtons 12 €

Saint-Jacques snackées, déclinaison de betteraves, carottes 14 €

Tartelette d'oignons confits, crème de Beaufort, sarrasin, mesclun d'herbes 9 €

Assiette de charcuteries 12,50€ • Assiette mixte (charcuteries, fromages) 14€

Les plats

Magret de canard, pommes grenailles, champignons 26 €

Aile de raie, poireaux confits, shimeji, beurre blanc au vin jaune, noix 25 €

Poulpe snacké, mousseline de céleri, vierge de pommes Granny, salicornes, sauce cacahuète 28 €

Polenta crémeuse, scamorza, poêlée de champignons, épinards 19 €

Supplément garniture : 5€

Plat signature : Terre & Mer

30 €

Effiloché de cochon et gambas snackées, patates douces rôties, dés de chorizo, jus corsé

Menu des Gones - 12€

Sirop au choix

Volaille et sa garniture

Délice glacé - 2 boules au choix ou Faisselle

Fromages

Assiette de fromages Le Comptoir Crémier 12,50 €

Faisselle - coulis ou crème 6 €

Les doux-soeurs

Choux, lemon curd, agrumes, crème anglaise, siphon oseille 10 €

Pavlova de fruits de saison, chantilly mascarpone vanille, coulis 9 €

Crèmeux au maïs, ganache montée au chocolat noir, pop-corn, caramel vanille 11 €

Les glaces artisanales

1 boule 3,00 € | 2 boules 5,50 € | 3 boules 7,50 €

Les parfums : vanille - chocolat - café - pistache - fruits rouges - citron de Sicile
pêche de vigne - yaourt - clémentine Corse - Chartreuse
menthe chocolat - marron

Chocolat liégeois 8 €

Café liégeois 8,50 €

Coupe Colonel - sorbet citron, Vodka 10 €

Coupe Chartreuse - sorbet chartreuse, Chartreuse 11 €

Supplément chantilly 1 € Supplément chocolat 1 €

Les informations sur les allergènes sont disponibles sur demande

Prix et service compris