



menu de midi
(uniquement à midi)

**Exclusivement
à partir de 2 personnes,
69.- par personne,
56.- avec une seule entrée**

*Tout changement
sera majoré de 10.-*



menu de midi

■ PREMIÈRE ENTRÉE

Croustillant de Coquilles Saint-Jacques,
Curry japonais de Légumes

ou

L'Œuf de Poule mollet aux Morilles et Vin jaune

■ SECONDE ENTRÉE

Filet de Bar sauvage de l'Atlantique à la Plancha,
Taboulé de Chou-Fleur, Sauce Bourride

ou

Biscuit de Brochet de nos Lacs Sauce Nantua

■ PLAT PRINCIPAL

Dodine de Caille et Foie gras de Canard poêlé,
Risotto au Céleri Boule, Jus réduit

(à partir de 2 pers., supplément 6.-/pers.)

ou

Dans l'Esprit d'un Vol-au-Vent traditionnel,
revisité par nos soins

■ CHARRETTE DE FROMAGES AFFINÉS

ou

■ CHOIX DE DESSERTS

Le Chocolat noir en Biscuit coulant, Crème glacée à la Vanille

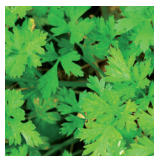
ou

Notre Tarte Citron meringuée, à l'envers

ou

Tatin de Mangue sur un Pain de Gênes,
Sorbet à l'Ananas et Citron vert

Liver



menu du marché
(uniquement le soir)

**Exclusivement
à partir de 2 personnes,
90.- par personne**

*Tout changement
sera majoré de 10.-*



menu du marché

L'Œuf de Poule mollet aux Morilles et Vin jaune



Biscuit de Brochet de nos Lacs

Sauce Nantua



Dodine de Caille et Foie gras de Canard poêlé,

Risotto au Céleri Boule, Jus réduit



Charrette de **Fromages Affinés**



Sur un Sablé, Cocktail d'Agrumes et Caramel onctueux,

Espuma d'Orange sanguine et Cointreaux



Liver



menu terre et mer
(uniquement le soir)

**Exclusivement
à partir de 2 personnes,
95.- par personne**

*Tout changement
sera majoré de 10.-*



menu terre et mer

Croustillant de Coquilles Saint-Jacques,

Curry japonais de Légumes



Filet de Bar sauvage de l'Atlantique à la Plancha,

Taboulé de Chou-Fleur, Sauce Bourride



Dans l'Esprit d'un Vol-au-Vent traditionnel,

revisité par nos soins



Charrette de **Fromages Affinés**



Trio de Chocolat en Entremets fondant,

Craquelin et Sorbet Chocolat Coeur de Guanaja



Liver

ENTRÉES

- **Salade verte de notre Maraîcher**
..... 15.-

- **Salade de Mesclun du Pays**, fines tranches de **Magret de Canard séché fumé** par nos soins
..... 21.-

- **L'Assiette de Filet de Saumon Bio d'Isigny**,
fumé par nos soins
..... 25.-

- **L'Œuf de Poule mollet aux Morilles et Vin jaune**
..... 28.-

- **Biscuit de Brochet de nos Lacs**
Sauce Nantua
..... 28.-

- **Six Huîtres spéciales Gillardeau n° 3**
..... 31.-



Liver

VIANDES & POISSONS



- **Entrecôte double de Charolais** de France maturée,
Sauce bordelaise, Légumes du moment,
Pommes de Terre rôties (à partir de 2 pers., prix pour 2 pers.)
..... 110.-

- **Dodine de Caille et Foie gras de Canard poêlé**
Risotto au Céleri boule, Jus réduit
..... 56.-

- **Dans l'Esprit d'un Vol-au-Vent** traditionnel,
revisité par nos soins
..... 54.-

- **Filet de Bar sauvage** de l'Atlantique à la Plancha,
Taboulé de Chou-Fleur, Sauce Bourride
..... 52.-

- **Croustillant de Coquilles Saint-Jacques**
Curry japonais de Légumes
..... 52.-

- **Poêlée de Cuisses de Grenouilles fraîches** à la Provençale
..... 59.-

Liver

FROMAGES & DESSERTS



- **Le Chocolat noir** en Biscuit coulant, Crème glacée à la Vanille
..... 17.-

- **Notre Tarte Citron meringuée**, à l'envers
..... 17.-

- **Tatin de Mangue** sur un Pain de Gênes,
Sorbet à l'Ananas et Citron vert
..... 17.-

- **Trio de Chocolat en Entremets fondant**,
Craquelin et Sorbet Chocolat Coeur de Guanaja
..... 17.-

- **Sur un Sablé, Cocktail d'Agrumes et Caramel onctueux**,
Espuma d'Orange sanguine et Cointreaux
..... 17.-

- **La Charrette de Fromages affinés**
..... 18.-

Liver

PLAISIR D'OFFRIR

Faites-vous plaisir et faites plaisir autour de vous en offrant nos produits élaborés maison et nos Repas-Cadeaux gastronomiques étudiés selon vos souhaits.

Le Repas-Cadeau

Faites-nous part de vos souhaits!
Nous établirons avec vous,
selon votre budget,
le Repas-Cadeau le plus approprié.



PRODUITS TRAITEUR

Les Produits Traiteur, faits par nos Soins et à l'Emporter.

Magret de Canard fumé	Pièce de 280 à 300 g:	62.-/kg
Filet de Saumon Bio d'Isigny fumé par nos soins	Plaque de 600 g à 900 g minimum:	65.-/kg
Gamay de Lully (l'Enfer), 2016	La bouteille 750 ml:	19,80
Tablette de Chocolat Grand Crû fourrée aux Noisettes croquantes ou à l'Orange confite	Minimum 100 g:	8.-
Assortiment de Chocolats	Boîte de 125 g: Boîte de 250 g: Boîte de 500 g:	14.- 26.- 49.-
Le Maître Chocolatier	Longue boîte de 400 g:	55.-
Assortiment de Chocolats à la Liqueur Framboise, Poire, Chartreuse, Grand-Marnier	Boîte de 200 g:	27.-
Plaque de Nougat	Minimum 200 g:	11.-
Assortiment de Caramels	Boîte de 100 g:	6.-
Croquants aux Amandes et Chocolat	Boîte de 100 g:	6.-

