

Nom des deux chefs Mr Plee Olivier propriétaire et Mr Foulon Aurélien

À la carte

· Menu gourmet : 42€

Entrée, plat et dessert

Ou fromage Avec supplément 3.00 €

· Menu tentation : 54€

Entrée, plat, fromage et dessert

Entrée 14.00 €

Plat 25.00 €

Plateau de fromages (4 morceaux) 14.00 €

Dessert 12.00 €

Menu enfant à la carte plus petite quantité 16.00 €

(Plat et deux boules de glaces)

Merci de respecter les plats du chef sans faire de changement

Ouvert tous les soirs et le dimanche midi

De 19 h à 21 h

Prix net en euros, taxes et service compris

Nos Entrées

Carpaccio de poulpes au chorizo, salsa de légumes d'été à l'aster maritime.
Condiment aioli.

Octopus chorizo carpaccio, sea aster salsa of summer vegetables. Aioli condiment.

Duo de pastèque-melon marinés au basilic et breta de brebis d'Esgranges, lomo en chiffonnade. Sirop de Porto rouge.

Duo of melon and watermelon marinade with basilic and breta of sheeps from Esgranges, lomo chiffonnade. Red porto syrup.

La tartelette de tomates de couleurs de la Madeleine au pesto, ketchup de fruits rouges.
Sorbet tomate balsamique.

Tartlet of tomatoes of different colors from the Madeleine with pesto, ketchup of red fruits.
Balsamic tomato sorbet.

La terrine de jambon persillé, condiment d'une sauce gribiche. Salade pastorale.
Ham and parsley terrine, gribiche sauce condiment.
Pastoral salad.

Mille-feuille de crevettes grises aux échalotes et herbes fraîches.
Mayonnaise à l'huile de poireaux, condiments piquillos.

Mille-feuille of grey shrimps with shallots and fresh herbs.
Mayonnaise chive oil, piquillo condiments.

Les Plats

Faux filet de bœuf, galette de pommes de terre et sa déclinaison d'oignons doux. Sauce choron.

Beef sirloin, potatoes galette and sweet onions déclinaison. Choron sauce.

Râble de lapin lardé farci aux fruits secs, pressé de carottes de couleurs et légumes du potager. Jus réduit à la moutarde à l'ancienne.

Saddle of rabbit stuffed with dried fruits, pressée of carrots various colors of and vegetables from the garden. Reduced juice with old-fashioned mustard.

Falafels de pois chiche à la coriandre, légumes crus à l'huile verte.
Sauce yaourt comme un tzatziki.

Chickpeas falafels with coriander, raw vegetables in green oil.
Yogurt sauce like a tzatziki.

Espadon rôti, piquillos farci provençal et caviar d'aubergine fumé.
Sauce romesco.

Roasted swordfish, Provençal stuffed piquillos and smoked eggplant caviar.
Romesco sauce.

Merlu de petit bateau aux moules du Bouchot, jeunes poireaux étuvés et pomme grenaille.
Beurre blanc à la salicorne.

Small boat hake with mussels from the Bouchot, steamed young leeks and baby potatoes.
white butter.

Liste des allergènes sur demande

Nos Desserts

Pour accompagner votre dessert, un vignier moelleux 7€ 15cl

Quenelle de chocolat lacté aux épices, croustillant au gruë de cacao. Sauce à l'Arabica.

Quenelle of chocolate milk with spices, cocoa crispy. Arabica sauce.

Soufflé glacé au grand Marnier, biscuit ivre et sa tuile à l'orange.

Glazed soufflé with Grand Marnier, drunken biscuit and its orange tuile.

Compotée de rhubarbe rouge et fraises fraîches,
crème mascarpone à la vanille de Madagascar.

Arlette croustillante au muscovado.

Red rhubarb and fresh strawberries compote, mascarpone cream with vanilla from Madagascar.

Crispy arlette with muscovado.

Dôme à l'abricot, lunette sablée à la pistache. Glace à fleur de sureau.

Apricot dome, pistachio shortbread. Elderflower ice cream.

Nos cafés ou thés palais des thés et ses mignardises :

Café Schirrer iguana: 3,40 €

République Dominicaine

100% Arabica

Amande, noisette, chocolat au lait, caramel, miel

Café schirrer into the wild: 4,20 €

Éthiopie – Café de forêt

100% Arabica - Heirloom

Fruité floral (citron vert)

Café Schirrer choco : 3,10 €

Colombie – Cauca

100% Arabica

Chocolat, amande, caramel

Café expresso : 2,50 €

70% arabica 30 % robusta

Thés : Palais des thés 4.80 €