

Menu Délice

formule 2 plats à 27 €

formule 3 plats à 31 €

Tataki de thon au sésame et wasabi

Ou

*Salade de lentilles à l'huile de noix,
escalope de foie gras chaud,
chips de pain d'épices grillées*

Ou

Entrée du jour

*Filet de bœuf sauce vigneronne,
pomme de terre à la graisse d'oie*

Ou

*Filet de rouget barbet,
tatin de légumes grillés,
au jus d'huile d'olive*

Ou

*Selle d'agneau à la crème légère
de romarin aux morilles*

*Toffé caramel-chocolat sur biscuit amande
glace Bailey, sauce caramel beurre salé*

Ou

*Dôme citron basilic
tuile au miel*

Ou

Café gourmand de Philippe

Menu Saveur

formule 2 plats à 16,90 €

formule 3 plats à 19,90 €

Tartine de chèvre chaud

chutney de figues

Ou

Entrée du jour

Tournedos de magret de canard

au thym citronné

Ou

Plat du jour

Dacquois chocolat-noisette

émulsion au lait

Ou

Dessert du jour

Menu Enfant 8 €

Steak haché

Ou

Jambon blanc

Frites

Ou

Légumes de saison

Glaces

Notre Carte

Nos Entrées

<i>Salade de lentilles à l'huile de noix, escalope de foie gras chaud, chips de pain d'épices grillées</i>	14€
<i>Carpaccio de St-Jacques sur tartare de mangue, salade de fenouil confit et pomme parfumée au gingembre</i>	14€
<i>Crème légère de girolles, île flottante à la truffe</i>	15€
<i>Tataki de thon au sésame et wasabi</i>	12€
<i>Croustillant de cèpes et escargots de bourgogne, sauce vigneronne</i>	12€

Nos Salades Repas

<i>Salade Caesar (Blanc de poulet, comté, croûtons, sauce blanche)</i>	12€
<i>Linguines au saumon fumé, artichaut et pistou</i>	13€

Nos Plats

<i>Côte de bœuf à la plancha, fleur de sel pomme de terre à la graisse d'oie</i>	23€
<i>Selle d'agneau à la crème légère de romarin aux morilles</i>	21€
<i>Nem de ris de veau, tagliatelles de légumes façon thaï</i>	22€
<i>Filet de rouget barbet, tatin de légumes grillés, au jus d'huile d'olive</i>	21€
<i>Gambas cameron grillées à l'huile vierge risotto à l'encre de seiche</i>	21€
<i>Filet de turbot sauce au corail d'oursin</i>	22€

Nos Desserts

<i>Soufflé glacé orange sanguine, au cacao amer</i>	9€
<i>Dôme citron basilic, tuile au miel</i>	9€
<i>Superposé de pomme pochée à la vanille mousse de coing, pain d'épices zesté d'agrumes</i>	9€
<i>Toffé caramel-chocolat sur biscuit amande glace Bailey, sauce caramel beurre salé</i>	9€
<i>Assiette de fromages</i>	6€
<i>Café gourmand de Philippe</i>	7€

Notre cuisine est élaborée à partir de produits frais, ces produits sont disponible selon arrivage.

Les desserts sont à choisir à la prise de commande.