Menu 1802

49,00 euros

Carpaccio de mullet mariné Granny Smith et huile d'olive des Baux de Provence

ou

Œuf mollet florentine au Comté

Filet de grondin, beurre blanc aux herbes fraîches, financier aux pois cassés, légumes de saison

ou

Paleron de veau façon blanquette printanière, gratin de macaronis parfumé à la tartufata

Assiette trois fromages – supp. 10,00 €

Compotée de rhubarbe, émulsion et glace yaourt grec

ou

Biscuit graines de pavot, fraises fraîches, tuile croustillante, glace crème d'Isigny

Les petits gourmands

“ moins de 12 ans ”

16,00 euros

Suprême de poulet, frites et légumes

ou

Tagliatelles à la bolognaise

Fromage blanc

ou

Glace deux boules

**Aucun changement dans nos menus ne sera possible
Pour toute allergie merci de bien vouloir le signaler en début de repas**

Prix TTC service compris

Pour commencer

Planche apéritive (charcuterie espagnole)		19,00 €
	Entrée	Plat
Mulet		
Carpaccio de mulet mariné Granny Smith et huile d'olive des Baux de Provence	16,00 €	
Œuf		
Œuf mollet florentine au Comté	16,00 €	
Pâté en croûte de volaille aux fruits secs	19,00 €	
L'assiette du maraîcher		24,00 €

Les prises du pêcheur (origine France)

Grondin		
Filet de grondin, beurre blanc aux herbes fraîches, financier aux pois cassés, légumes de saison		31,00 €
Truite		
Truite de la pisciculture Ducloux farcie à la ricotta, citron confit et herbes fraîches, pommes de terre nouvelles		32,00 €

Les pièces du boucher (origine France)

Tartare de bœuf charolais		
Coupé au couteau, frites, salade verte		24,00 €
Veau		
Paleron façon blanquette printanière, gratin de macaronis parfumé à la tartufata		30,00 €
Volaille		
La cuisse en tournedos truffé, purée de pommes de terre, morille farcie et son jus		32,00 €
Bœuf Royal de Bourbon		
La pièce du boucher, frites et salade verte		38,00 €
Supplément beurre ail des ours		+ 1,50 €
Supplément sauce aux morilles		+ 8,00 €

Prix TTC service compris

Les fromages de nos régions

La sélection de Pascal, fromagerie "La Crèmerie du Marché"

Assiette de trois fromages	10,00 €
Assiette de cinq fromages	14,00 €
La faisselle de brebis de la ferme de Trésilley, coulis ou miel	7,00 €

Les douceurs de Maguette

Dessert du jour « uniquement le midi en semaine »	8,50 €
Café ou Thé gourmand	10,00 €
Rhubarbe	
Compotée de rhubarbe, émulsion et glace yaourt grec	13,00 €
Fraise	
Biscuit graines de pavot, fraises fraîches, tuile croustillante, glace crème d'Isigny	13,00 €
Baba	
Au rhum, crème légère vanillée	13,00 €
Chocolat	
Chocolat Manabi 70% en différentes textures	14,00 €

Les coupes glacées

Toutes nos glaces sont confectionnées de façon artisanale

Chocolat liégeois, Café liégeois, Dame blanche	8,00 €
Coupe griottines : sorbet cerise, glace vanille, griottines de Fougerolles, chantilly	9,00 €
Coupe colonel sorbet citron, Vodka	9,00 €
Nos Parfums :	
Chocolat noir, café, vanille, pistache, cerise, citron vert, fruit de la passion	
1 boule	3,00 €
2 boules	5,50 €
3 boules	8,00 €
Chantilly	+ 0,50 €

Prix TTC service compris