



Menu Classique Automne-Hiver 2024-2025

Menu Classique : 41.50€ TTC/personne





Entrée - Plat de Poisson ou de Viande ou Végétarien - Dessert

Eaux Minérales - Thé ou Café

Vin de Pays 7.20€ TTC/personne ou Vin AOC 9.50€ TTC/pers.



Entrées

-  Velouté de courge, carottes épicées et lait de coco, toast de pain croustillant
- Tataki de saumon et crémeux de patate douce
- Quiche à la butternut, bouquet de mesclun 
- Œuf mollet, crème de chou fleurs et croûtons 
-  Tartelette de champignons des sous-bois, jeunes pousses de salade



Poissons

- Filet de mullet grillé, lentilles beluga et carottes confites
- Lieu jaune poêlé, courge spaghetti et riz sauvage
- Dorade en fileté, crème d'ortie épeautre et fenouil confits



Viandes

- Mini rôti d'agneau, semoule et légumes aux épices façon couscous
- Côte de veau grillé, poêlée de champignons et crozet de Savoie
- Sauté de volaille à la moutarde ancienne, tagliatelles et brunoise de patate douce



Plats Végétariens

- Wok de légumes, boulette orge, chèvre et miel 
- Trio de gnocchi, crème de parmesan aux épices et légumes d'automne



Desserts

- Stick façon cookie, crème légère à la vanille chantilly de Madagascar et fruits de saison
- Tiramisu ananas spéculos et verveine du jardin
- Moelleux chocolat cœur coulant poire, sorbet pomme
- Baba au rhum, pomme caramélisée, glace crème fraîche d'Isigny

