



MENU DE L'INSTANT

Au choix parmi la carte

Entrée – Plat ou Plat – Dessert	45€
Entrée – Plat – Dessert	60€
Entrée – Plat – Fromage - Dessert	70€

LES ENTREES À LA CARTE

Saumon BØMLO en gravelax 18€
Gelée de citron, pulpe de betterave
Allergènes : Poisson

Pressée de foie gras de canard 19€
Brioche aux pralines, Céleri étuvé au foin, vinaigrette aux feuilles de figuiers
Allergènes : Céleri, Gluten

Royale de Langoustine 21€
Parfumée au gingembre et à l'ail noir confit
Allergènes : Crustacés, Poisson, Céleri, Gluten, Œuf, Lactoses

Traditionnelle quenelle de brochet 19€
Bisque d'écrevisses flambées au Cognac
Allergènes : Céleri, Crustacés, Poissons



LES POISSONS

Poisson de nos côtes selon arrivage

34€

Allergènes : Gluten, Poisson, Lactose

Traditionnelles quenelles de brochet

34€

Bisque d'écrevisses flambées au Cognac, riz pilaf

Allergènes : Céleri, Crustacés, Poissons

LES VIANDES

Filet de bœuf poêlé au romarin

36€

Mille-feuille de pommes de terre aux cèpes, sauce Lamelloise

Allergènes : Lactose, Céleri, Gluten

Origine viande : Française

Magret de canard rôti de la maison « Chez Morille » au genièvre

34€

Beaux morceaux de coing confits

Allergènes : Lactose

Origine viande : Française



LES DESSERTS

Sélection de fromages affinés

Allergènes : Lactose

14€

Crèmeux chocolat, vaporeux de cacao au cognac, glace au sarrasin

Allergènes : Lactose, œufs, gluten, fruits à coque

16€

Déclinaison de pommes vertes, sorbet pommes et shiso

Allergènes : Lactose, œufs,

16€



MENU ENFANT

Enfant de moins de 12 ans

Plat – Dessert – Boisson

Plat à choisir parmi la carte, portion adaptée à un enfant de moins de 12 ans

20€

Prix nets, service compris, hors boisson.
Nous mettons à disposition, de manière gratuite, de l'eau potable pour nos clients.
N'hésitez pas à nous communiquer vos allergies alimentaires.