



## MENU DE L'INSTANT

Au choix parmi la carte

Entrée – Plat ou Plat – Dessert	55€
Entrée – Plat – Dessert	70€
Entrée – Plat – Fromage – Dessert	80€

## LES ENTREES À LA CARTE

<b>Œuf bio fermier « parfait »,</b> Crème de petits pois & fines tranches d'aiglefin fumé <small>Allergènes : Oeuf, Poisson, Lactose,</small>	<b>19€</b>
<b>Déclinaison de tomates cœur de bœuf &amp; zébra</b> Nuage de concombre, sorbet au fromage de chèvre & miel <small>Allergènes : Lactose</small>	<b>21€</b>
<b>Pressé de foie gras de canard mi-cuit de la maison « Chez Morille »,</b> Cœurs d'artichauts fondants & gel à la truffe d'été <small>Allergènes : Alcool, Sulfites</small>	<b>24€</b>
<b>Carpaccio de noix de Saint-Jacques,</b> Marinade instantanée au citron vert, gingembre & baies roses, vinaigre de poivron rouge <small>Allergènes : Crustacé, Alcool, Sulfites</small>	<b>23€</b>

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.

 : Plats en accord avec le régime végétarien



## LES PLATS

**Blanc de filet de lieu de ligne à la plancha,** 34€  
Légumes d'été cuisinés en mini ratatouille, vinaigrette gourmande aux herbes potagères  
Allergènes : Poisson

**Traditionnelles quenelles de brochet** 34€  
Bisque d'écrevisses flambées au Cognac, riz pilaf  
Allergènes : Céleri, Crustacés, Poissons

**Bouillon de lentin de chêne à la truffe d'été** 26€  
A l'huile de sésame toasté à la coriandre, 18 aromates, légumes de saison & ravioles au citron  
Allergènes : Sésame, Fruits à coque  
(Plat non inclus dans le menu de l'instant)

**Cœur de filet de bœuf rôti au beurre mousseux de Pamplie** 36€  
Millefeuille de pomme de terre aux girolles  
Allergènes : Lactose, Céleri, Gluten  
Origine viande : Française

**Poitrine de canard de la maison « Chez Morille »,** 38€  
Poêlée d'haricots verts aux nectarines & jus aux baies rouges  
Allergènes : Gluten, Alcool  
Origine viande : Française





## LES DESSERTS

### Sélection de fromages affinés

Allergènes : Lactose, sésame

14€

### Pavlova de fruits rouges de Ganache au poivre Timut &

Allergènes : Lactose, gluten, fruits à coque



saison,  
glace verveine

16€

### Chocolat en trois Glace caramel à la fleur de sel

Allergènes : Lactose, Fruits à coque, gluten



textures,

16€

### Abricot poché au Mousse au miel toutes fleurs, gelée d'amande & sorbet aux abricots de Pays

Allergènes : Lactose, Fruits à coque, gluten



thym,

16€



## MENU ENFANT

Enfant de moins de 12 ans

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.



: Plats en accord avec le régime végétarien

## Plat – Dessert – Boisson

20€

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