



## 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>Fricassée d'escargot à l'ail des ours</b>	19€
Mousseline de panais, chips de pain aux noix Allergènes : Mollusque, Céleri, Gluten, Lactose, fruits à coque	
<b>Escalope de foie gras de canard poêlé</b>	21€
Lentilles crémeuses à la ciboulette sauvage Allergènes : Céleri, Lactose	
<b>Carpaccio de noix de Saint Jacques</b>	23€
Salade d'hiver exotique à l'huile de noisette Allergènes : Crustacés, Poisson, Céleri, Fruits à coque	
<b>Bouillon de lentin de chêne</b>	18€
A l'huile de sésame toasté, 18 aromates, légumes d'hiver & ravioles au citron Allergènes : Sésame, Fruits à coque	



## LES POISSONS

### Poisson de nos côtes selon arrivage

Allergènes : Gluten, Poisson, fruits de mer, Lactose

34€

### Traditionnelles quenelles de brochet

Bisque d'écrevisses flambées au Cognac, riz pilaf

Allergènes : Céleri, Crustacés, Poissons

34€

## LES VIANDES

### Filet de bœuf poêlé aux baies roses

Scorsonère au jus et frits de légumes

Allergènes : Lactose, Céleri, Gluten

Origine viande : Française

36€

### Pigeonneau fermier cuisiné en deux façons

Petit chou farci aux champignons, jus à la moutarde violette

Allergènes : Lactose, Gluten, Céleri

Origine viande : Française

38€



## 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 autour de la poire et de la châtaigne

Allergènes : Lactose, œufs, Fruits à coque, gluten

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€