



Menu CARTE à 29€

Entrée plat et dessert au choix (hors supplément)

Menu VEGETARIEN à 25€

Tarte à l'oignon et comté salade de roquette

Œuf de poule cuit mollet et asperges blanches, vinaigrettes aux œufs

Mont Blanc (glace vanille, crème de marron, meringue et chantilly)

ENTREES EN MATIERE

- Tranche de foie gras de canard cuit au torchon, figue pochée au vin rouge épicée
- Tartare de bœuf aux fraises, pignons de pins et pousse de salade
- Copeaux de Hadock salade de pommes de terre, radis et fenouil cru
- Terrine maison, foies de volailles & trompettes, condiments d'oignons, cornichons hachés.
- Poitrine de cochon confite purée de cèleri sirop d'érable
- Tarte à l'oignon et comté salade de roquette

11.00 €

16.00€ ou 5.00€

Supplément au menu

ENTRE RIVIERES ET RIVES POISSONS ET VIANDES

- Longe de veau, champignons des bois (morilles, cèpes et trompettes), pâtes fraîches
- Côte de cochon, pomme de terre fondante, ballotine de choux, jus à la sauge
- pour 2 personnes**
- Vol au vent de volaille, champignons, épinard, quenelles et ris de veau sauce poulette servi **pour 2 personnes**
- Onglet de bœuf sauce aux poivres, pomme pont neuf, cœur de romaine
- Lieu jaune façon aïoli, bulots, gros légumes printanier

15.50 €

15.50€/pers

15.50€ / pers

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS REGIONS

7.00 €

LA TONNELLE DES DESSERTS

7.00 €

- Paris Brest à notre façon **pour 2 personnes**
- Gaufre maison, confiture de fraise, glace fraise, coulis chocolat et amande effilées
- Ile Flottante fruits exotiques, perles de sago et opaline
- Mont Blanc (glace vanille, crème de marron, meringue et chantilly)
- Entremets chocolat cassis et anis sorbet fruits rouges

7.00 € / pers.

LA LOUE DES PETITS LOUPS ! MENU ENFANT (-12 ans)

12.00 €

(Plat & dessert)

Prix service compris

Tous nos plats sont « faits Maison » élaborés sur place à partir de produits bruts.

Bib Gourmand au Guide Michelin 2018 – Maître Restaurateur