



▣ Menu ▣

Entrée, plat et dessert à 26,00 €

Entrée, plat, fromage et dessert à 32.00 €

Entrée et plat ou plat et dessert à 22.00 €

Menu enfant à 12.50 €

Notre menu change tous les mois

Menu servi du 6 JUIN au 5 JUILLET 2019

Côté cuisine : Notre brigade se compose de notre second de cuisine Benoît ALLART,
De notre apprenti Ferdausul ALAM et du Chef et gérant de l'établissement Nicolas BRELAUD.

Côté service : Notre équipe est composée de BRELAUD Caroline notre chef de salle, accompagné de MIKE Jean,
et CHAUVEAU Sylvie
pour répondre à vos attentes.

Ce menu vous sera servi le jeudi soir, vendredi soir, samedi midi et samedi soir.

Les horaires de service sont pour les soirs de
19 h 00 à 21 h 00

Ce menu est réalisé uniquement à base de produits frais provenant
pour la majorité de producteurs locaux, que nous privilégions.

Tous nos plats sont faits maison.



▣ Entrées ▣

Foie gras / Rhubarbe / Poivre timut

Notre foie gras de canard maison mi-cuit au poivre Timut, confit d'oignons rouge et rhubarbe du jardin, petit mesclun et toast

Crevette / Coriandre / Sucrine

Comme une salade Thaï, fraîcheur de crevettes rose bouquet vermicelles de riz, et vinaigrette de piment et sésame

Œuf / Escargot / Lard

Le gros œuf poché, crème au lard paysan et champignons, chips de lard, et escargots au beurre d'ail

Tous nos plats sont faits maison.



▣ Plats ▣

Bœuf / Pomme de terre / Soumaintrain

*La pièce de boucher rôtie, jus de bœuf réduit,
purée de pomme de terre au Soumaintrain comme une Aligot*

Haddock / Épinard / Parmesan

*Les ravioles de haddock légèrement fumées,
tombée d'épinards au beurre, sauce Langoustine, vieux parmesan*

Agneau / Tomate / Aubergine

*L'agneau confit longuement façon 7 heures
caviar d'aubergines et tartare de tomates au vinaigre de riz*

Tous nos plats sont faits maison.



▣ Fromages ▣

Assiette de trois fromages de la maison Le Roux

▣ Desserts ▣

Pêche / Amande / Dragée

*Le clafoutis aux pêches, sorbet pêche de vigne
et brisures de dragées*

Poire / Chocolat / Menthe

*La poire pochée, sirop au Get31,
glace vanille et coulis de chocolat, amandes grillées*

Ananas / Citron / Romarin

*Le tartare d'ananas frais, sirop au romarin du jardin
glace Rhum raisin*

Tous nos plats sont faits maison.