



Menu déjeuner servi du mardi 1^{er} au 4 octobre 2024

Plat 19€

Entrée, Plat ou Plat Dessert 22€

Entrée, Plat, Dessert 25€

Velouté de potimarron, éclats de châtaignes et son émulsion noisette

Ou

Tartare de poissons blancs aux saveurs exotiques

Ou

Thon tapé au sésame façon tataki, sweet chili sauce, chantilly au wasabi et saladine façon Asia **(Sup. 5€)**

Paleron de veau confit en croute de champignons, sauce moutarde et estragon, palet de butternut rôti

Ou

Filets de dorade royale snacké, sauce chorizo, fenouil confit

Ou

Moelleux de courgettes au beurre d'ail, légumes provençaux et sauce vierge

Ou

Le tataki de bœuf sauce chimichurri et ses légumes **(Supp9€)**

Brownies et sa mousse caramel

Crème citron, gelée au thym et son crumble

Baba au rhum, chantilly et brisures de spéculoos

Le macaron framboise, crème verveine et son coulis

Assortiment de fromages de chez Monsieur Michelin **(supp 5€)**



Menu Carte du mardi 4 au samedi 5 octobre 2024

Plat : 26€ Entrée, Plat ou Plat, Dessert : 40€ Entrée, Plat, Dessert : 49€

Produits d'ici Saveurs d'ailleurs

Les Entrées

Salade de cailles à l'asiatique 6 7 12

Velouté de potimarron, éclats de châtaignes et son émulsion noisette 9

Pressé d'aile de raie à la grenobloise 2 5

Thon tapé au sésame façon tataki, sauce sweet chili, chantilly au wasabi et saladine Asia 2 5 9

Les Prés

Paleron de veau confit en croute de champignons, sauce moutarde et estragon, palet de butternut rôti 2 9

Suprême de volaille fermier, jus au citron confit, légumes du moment 9

Tataki de bœuf juste saisi sauce chimichuri et ses légumes

La Marée

Pavé de cabillaud en cuisson douce, crème de kéfir et légumes du marché 5 9

Filets de dorade royale snacké, sauce chorizo, fenouil confit et 5 9

Poté Potager

Moelleux de courgette à l'ail et au thym, sauce vierge et pesto 12

Tous nos plats sont accompagnés d'un assortiment de légumes et d'une garniture au choix

En cas d'allergie ou d'intolérance merci de demander conseil au serveur

Les Accompagnements au choix

Cocotte d'Aligot 2 9

Purée de petits pois 9



Pour les Bambins

Plat et dessert au choix 19€

Suprême de volaille fermier, jus au citron confit, légumes du moment

Ou

Pavé de cabillaud en cuisson douce, crème de kéfir et légumes du marché 5 9

Barbe à papa

ou

Glace Smarties

Les Desserts

Brownies chocolat et mousse caramel 2,4,9,12

Crème citron, gelée au thym et son crumble 2 9

Baba au rhum, chantilly et brisures de spéculos 2 9

La trilogie de sorbet (cerise, mangue et citron) 2

Macaron framboise, crème verveine et son coulis 2 9 12

Assortiment de fromages de chez Monsieur Michelin 9

Origine des viandes :

Bœuf : Français/Belgique

Agneau : UE, Nouvelle Zélande

Cerf : Nouvelle Zélande /France

Volaille : France

Porc : Français /UE

Veau : Français / UE

Prix net, TVA Comprise et service inclus