

# Cuisine à la Carte

## Les hors d'œuvres

- Fraîcheur de homard et quinoa aux algues, vinaigrette iodée 25 €*  
*Carpaccio de bœuf de la Charentonne à la truffe d'été, crème glacée à l'artichaut 24 €*  
*Piquillos farcis aux saveurs provençales, escabèche de rouget, chipirons marinés 23 €*  
*Filet mignon de porc séché aux « cinq baies », chutney et sorbet melon 16 €*  
*Nougat au chèvre frais de la Belle Fontaine, pesto de roquette 16 €*

## Les plats de la mer et de la rivière

- Raviole de homard, barigoule d'artichauts et sa nage safranée 26 €*  
*Omble chevalier, risotto de Belle de Fontenay et cébette, sucs de viande 25 €*  
*Queue de lotte rôtie, mousseline de fenouil, crème à l'oseille 25 €*  
*Daurade snackée à la plancha, wok de légumes croquants au sésame 23 €*

## Les plats du terroir

- Blanquette de sot-l'y-laisse de volaille et homard, jus de carcasses crémé 26 €*  
*Carré d'agneau en croûte d'herbes et amandes, cannelloni de caviar d'aubergines 25 €*  
*Tournedos de veau à la sauge, clafoutis de courgettes et tomates séchées 25 €*  
*Magret de canard laqué au miel d'acacia, semoule au citron confit 23 €*

## Les fromages

- Plateau de fromages affinés de nos régions 9 €*  
*Crottin de Chavignol rôti et sa salade à l'huile de noix 9 €*  
*Chèvre frais de la Belle Fontaine aux fines herbes 6 €*

## Cuisine Prestige

57 € (en supprimant le plat de la mer ou du terroir)

75 € avec l'accord mets et vins (6cl/12cl/6cl)

68 € (en prenant le plat de la mer et du terroir)

86 € avec l'accord mets et vins (6cl/6cl/6cl/6cl)

### Le hors d'œuvre

*Fraîcheur de homard et quinoa aux algues, vinaigrette iodée*

*Bandol rosé, La Bastide blanche 2016*

### Le plat de la mer

*Raviole de homard, barigoule d'artichauts et sa nage safranée*

*Menetou Salon Blanc, Domaine Pellé 2015 « Clos des Ratiers »*

### Le plat du terroir

*Blanquette de sot l'y laisse de volaille et homard, jus de carcasses crémé*

*Sancerre blanc Domaine Picard 2015, vieilles vignes, cuvée prestige*

### Les fromages

*Plateau de fromages affinés de nos régions*

*Rully rouge 1<sup>er</sup> cru, Domaine Briday 2014 « Les Champs Cloux »*

### Les desserts

*Choix d'une douceur*

(A commander en début de repas)

## Cuisine de Bistrot

33 €

### Les hors d'œuvres

*Nougat au chèvre frais de la Belle Fontaine, pesto de roquette  
Filet mignon de porc séché aux «cinq baies», chutney et sorbet melon*

### Le plat de la mer ou du terroir

*Daurade snackée à la plancha, wok de légumes croquants au sésame  
Magret de canard laqué au miel d'acacia, semoule au citron confit*

### Les fromages

*Plateau de fromages affinés de nos régions  
Chèvre frais de la Belle Fontaine aux fines herbes*

### Les desserts

*Choix d'une douceur  
(A commander en début de repas)*

## Cuisine des Juniors

12 € (enfant de moins de dix ans)

*Escalope de volaille, pâtes fraîches  
Assortiment de sorbets*

# Cuisine Gourmande

47 € (en supprimant le plat de la mer ou du terroir)

56 € (en prenant le plat de la mer et du terroir)

## Les hors d'œuvres

*Carpaccio de bœuf de la Charentonne à la truffe d'été, crème glacée à l'artichaut  
Piquillos farcis aux saveurs provençales, escabèche de rouget, chipirons marinés*

## Les plats de la mer et de la rivière

*Omble chevalier, risotto de Belle de Fontenay et cébette, sucs de viande  
Queue de lotte rôtie, mousseline de fenouil, crème à l'oseille*

## Les plats du terroir

*Carré d'agneau en croûte d'herbes et amandes, cannelloni de caviar d'aubergines  
Tournedos de veau à la sauge, clafoutis de courgettes et tomates séchées*

## Les fromages

*Plateau de fromages affinés de nos régions  
Chèvre frais de la Belle Fontaine aux fines herbes*

## Les desserts

*Choix d'une douceur  
(A commander en début de repas)*

## Cuisine des Douceurs

*Arlequin de fruits rouges, éclats de nougatine, crème glacée au thym citron 8 €*

*Coupe Bellini « mousse Champagne, crémeux pêche, crumble cranberries » 8 €*

*Carte Tatin aux abricots, glace à l'amande blanche 8 €*

*Sablé breton, fraises de chez J. P Mery, parfait glacé citron-basilic 8 €*

*« Napolitain menthe-chocolat », pulpe de poire au Sichuan 8 €*

*Assiette des douceurs de « La Chaumière » 14.00 €*

*6 € de supplément à nos menus*

*Pour accompagner nos douceurs, nous vous proposons servi au verre :*

*Champagne*

*- Hauton 1<sup>er</sup> cru 12.00 €*

*Maurry rouge*

*- Mas Amiel 10 ans d'âge (6cl) 5.50 €*

*Maurry rouge*

*- Mas Amiel 10 ans d'âge (12cl) 11.00 €*