

Cuisine entièrement faite maison

Cher Client,

Vous le savez, notre maison est distinguée par le titre de Maître Restaurateur.

Au-delà d'une garantie de professionnalisme et du contrôle d'état préalable à l'attribution du titre par le préfet du département, notre cahier des charges signale que l'ensemble de notre carte est

«faite maison» avec des produits frais et circuits courts.

À ce titre le récent décret sur le « fait maison » précise que nous n'avons pas l'obligation d'un affichage plat par plat.

Nous vous souhaitons un excellent appétit et vous remercions de nous honorer de votre attention.

Le décret nous demande également de préciser la définition officielle du fait maison:

le « fait maison » est une cuisine fabriquée dans l'entreprise à partir de produits bruts.



Menu 36

Mises en bouche

Le cabillaud
en tartare avocat et gambas,
coulis de poivrons

La caille
sauce satay,
purée de pommes de terre à l'ail,
légumes de saison

ou

Le saumon d'Ecosse label rouge,
poêlé au sésame,
velouté de brocolis

Le Mille-feuille framboise vanille

Mignardises

(PRIX NET TTC EN EUROS, SERVICE COMPRIS)

Menu 27

LE MIDI UNIQUEMENT,
DU LUNDI AU VENDREDI,
SAUF JOURS FÉRIÉS
CHOISISSEZ UN PLAT
ET UN DESSERT.

MENU ENFANT À 18
<12 ANS
UN PLAT ET UN DESSERT

Menu 55

Mises en bouche

Les Saint-Jacques
rôties, en déclinaison de choux fleurs

ou

Le foie gras
de canard au ratafia de champagne,
abricots, figues et pavot

Le filet de lotte
sauce curry,
mousseline de potimarron et chorizo

ou

Le pigeonneau
rôti, crème de petits pois,
sauce aux fruits secs

Fromages

La noisette et le chocolat

ou

La passion et la mangue
sablé coco

ou

La pomme nougat glacé
aux fruits confits et rhum

ou

Le baba armagnac
crème fouettée vanille,
au poivre de Sarawak (sup. de 9€)

Mignardises

(PRIX NET TTC EN EUROS, SERVICE COMPRIS)

Menu 39

LE MIDI UNIQUEMENT,
DU LUNDI AU VENDREDI,
SAUF JOURS FÉRIÉS
CHOISISSEZ UN PLAT
ET UN DESSERT.

Menu 75

Mises en bouche

Le homard bleu
rôti, nage d'agrumes, orange et gingembre

Le ris de veau
crème de cèpes aux échalotes,
carottes multicolores et purée à l'ail

ou

Le bœuf
filet rôti, escalope de foie gras poêlé,
sauce vin rouge

Fromages

La noisette et le chocolat

ou

La passion et la mangue
sablé coco

ou

La pomme nougat glacé
aux fruits confits et rhum

ou

Le baba armagnac
crème fouettée vanille,
au poivre de Sarawak (sup. de 9€)

Mignardises

(PRIX NET TTC EN EUROS, SERVICE COMPRIS)

Menu 46

LE MIDI UNIQUEMENT,
DU LUNDI AU VENDREDI,
SAUF JOURS FÉRIÉS
CHOISISSEZ UN PLAT
ET UN DESSERT.