

L'AUTOMNE EST LÀ MENU-CARTE

A LA CARTE

- ❖ ENTREE : 13.5 €
- ❖ PLAT Pêche ou Terre : 24.50 €
- ❖ END : 12 €

EN MENU

- Classic MENU 46€ ❖
ENTREE // PLAT Pêche ou Terre // END
- Full dégustation MENU 70€ ❖
ENTREE // 1^{er} PLAT Pêche // 2^e PLAT Terre // END

Les Belles Entrées

Les Pommes de Terre Nouvelles,
En velouté, quelques Girolles on the top

Les Champignons des sous-bois,
Rôtis et crévés sur le Pain Windsor

Les Choux du potager local,
Confits entiers, Aiglefin doucement fumé

Le Meilleur de la PÊCHE, Uniquement « PETIT BATEAU »

Filet de Flétan rôti,
Mousseline de Céleri.
Jus corsé au Beurre Truffé

Le filet de Plie au panier vapeur
Carottes de toutes les couleurs glacées
Sauce mousseline au citron vert et Beurre
Noir

Les Jolis Poissons du Moment

Issus de la « Pêche Durable »

Le Meilleur de la TERRE

Sélection de viandes Jan Schneidewind

Confit de Canard « House made »,
Pressé de Pomme de Terre,
Jolie sauce aux Pruneaux

Paleron de Veau Fermier
Comme un véritable Tafelspitz,
Plein de légumes du potager local

Le Top des Tartares...
... Le « Steak César », Tartare classique pur
Boeuf Limousin, en aller-retour sur la poêle,
Frites maison
... The Tartare of the Day, suivant l'inspiration

END with...

Un bout de fromage,
Sélection De Notre Petit Fromager
Et confiture du moment

Les Dessert de Luis,
Notre Chef Pâtissier
Présentés sur le chariot

Les Suggestions Unplugged

Envies & inspirations du moment

L'entrée "Retour du Marché" Prix en fonction des Trouvailles

Laissez-vous guider pour une dégustation optimale.

Le Poisson Noble du moment : 38€ *

Suivant les cours de la pêche durable, nous cuisinons ce que la mer nous donne, en adaptant nos méthodes de cuisson au poisson proposé.

La Pièce du boucher : 36€ *

Chaque jour un arrivage de pièce du boucher très goûteuse :
Bavette, onglet, paleron... araignée... Toujours issues de races nobles.

La belle Pièce de Bœuf Pur limousin : 44€ *

Nous affinons nous-même nos trains de côtes, dans notre dryer...
40 jours... Minimum ... Laissez-vous surprendre.

The Veggie Corner

Vegan Style Also ...

Les Choux du potager local,
Confits entiers

Les Carottes de toutes les couleurs
Glacées puis fumées en salle

Les Légumes du Potager de Sandrine,
Cuits avec plein d'herbes fraîches,
« Esprit Pot Au feu »

Entrée 12€

Plat 16€