


LA SAISON

Compression de volaille & morilles / pulpe artichauts & crème de champignons des caves de Bourré

Asperges « dame Lulu » / haddock & coulis de cresson

 Petits pois & fèves / Œuf bio 64° / 64 min croulé & velouté vert

(suppl. 5€) Foie gras au naturel / pomme fruits confite / ganache poire tapée & pain doré


 Morue ½ sel / « risotto » pomme de terre nouvelle / olives / aïoli

Sandre rôti / radis glaçons au beurre de coriandre

« Tournedos » de merlu de ligne / asperges de Courcoué & jus de viande

Filet mignon de veau en cuisson basse température / mélange céleri & crème de morilles

Cœur de filet de bœuf / purée pomme de terre fumée & Bonnotte au beurre demi sel / jus de braisage


 Filet de canette rôti Apicius / petit pois & carottes, jus réduit

« Récré » fromages de chèvre / betterave & crème glacée « popcorn »

Maroilles / pomme & sorbet pomme

(suppl.6€) « Votre Plateau » de fromages affinés par nos soins (chèvre / vache / brebis...)

Tout à la pistache / crème prise & glacée, macaron & meringue

 Mousse carambar & glace caramel / brisure de spéculos

Entremet chocolat au lait / «terre» chocolat & crème glacée chocolat / tuile cacao

Fraises / crémeux cheese cake / sorbet fraise & meringue

42€ (Entrée / plat / fromage / dessert)

58€ (Entrée / poisson / viande / fromage / dessert)

33€ Menu **BIB GOURMAND MICHELIN** à choisir parmi les mets marqués 