

La Carte

Édition été 2022

Les entrées :

Tomates cerises au pesto de sésame noir Mozzarella Di Bufala & chantilly au basilic	10,00€
Bruschetta au caviar d'aubergine Jambon Serrano Belota & melon acidulé	14,00€
Gambas flambées au rhum Crème de piquillos, poivrons marinés & crumble aux herbes	14,00€
Ceviche de thon aux petits pois & sésame Crème glacée au sésame noir	16,00€
« Escargots fermiers de Râches » de Michaël Collins Crème de petits pois au citron, pain farci aux oignons confits & sauce au vin jaune	21,00€
Tartare au couteau de bœuf charolais fumé Gel de cerise, sarrasin soufflé & mâche au vinaigre de cerise	21,00€

Les plats

Cannellonis farcis aux épinards & ricotta Crème à l'ail des ours & légumes en pickles	19,00€
Ballotine de volaille farcie aux abricots Petit épeautre & courgettes aux graines de fenouil	21,00€
Filet de daurade royale à la framboise Risotto de riz noir & betteraves rouges rôties	23,00€
Noix de veau rôti au cassis Crème de céleri rave & haricots au beurre d'ail	27,00€
Souris d'agneau au miel d'abeille du Fort de Scarpe	31,00€
Filet de Saint-Pierre à la citronnelle Ecrasé de pommes de terre Vitelotte & chapelure aux herbes aromatiques	35,00€

Tous nos prix s'entendent taxes et service compris

Le Chariot des Fromages affinés par nos soins

Pains spéciaux, confiture maison & fruits secs

13.50€

Les desserts

Le Paris-Brest praliné aux cacahuètes

9,00€

L'Entremet aux fruits rouges marinés au
poivre de Timut

11,00€

Le Crumble aux prunes rouges & son sorbet

11,00€

Le Tiramisu pêches rôties & lavande

12,00€

Le Vacherin chocolat caramel & riz soufflé

12,00€

Menu enfant

Pour les petits jusqu'à 10 ans :

18.00€

Plats & desserts :

Tomate farcie & riz pilaf

Ou

Brochette de poulet & écrasé de pommes de terre

Panna cotta au melon & miel

Ou

Deux boules de glace & crème chantilly

Tous nos prix s'entendent taxes et service compris