

L'ardoise du moment

Menu 2 plats : 32,00 €

Entrée + Plat **Ou** Plat + Dessert

Menu 3 plats : 38,00 €

Entrée + Plat + Fromage **Ou** Dessert

Menu 4 plats : 42,00 €

Entrée + Plat + Fromage + dessert

-- Les Entrées --

L'Asperge

Asperges tièdes, crumble au parmesan & son œuf mollet
sauce mousseline à la coriandre.

Les Pétoncles

Nage de pétoncles aux petits légumes,
bisque de crevettes & son feuilleté aux sésames.

Le Foie gras

Foie gras mi-cuit au cognac, fondue d'oignons
à l'Eurélienne, accompagné de sa brioche maison.
(+2 € dans le menu)

Le Saumon

Tartare de saumon aux légumes croquants
brunoise de mangue & jus de citron vert,
tuile à l'encre de seiche.

-- Les Plats --

Le Bœuf

Pavé de bœuf *Français*, grillé, sauce béarnaise à l'estragon & échalotes,
grenailles confites, poêlée de shiitakés & pleurotes à la persillade.

Le Burger

Burger poulet, pain maison sésames & pavots, filet de poulet mariné au tandoori,
cheddar, sauce tartare blanche & grenailles confites au thym & ail, salade.

Le Saumon

Darne de saumon snacké, mariné aux sésames noir & ail,
Tagliatelles au curry, tomates confites & crème réduite.

La Gambas

Poêlée de gambas déglacées au vin blanc & son risotto crémeux
aux pointes d'asperges vertes.

Le Canard

Demi magret de canard accompagné de son jus au porto, monté au foie gras,
Pommes château rissolées & petits champignons.

Nous changeons notre ardoise selon la saison, produits frais et en circuit court (région), mais surtout fait maison.

Prix net, service compris.

— Les Fromages/Desserts —

En raison du temps de préparation, merci de commander vos desserts dès la prise de commande

Les Fromages

Assortiment de fromages AOP & sa verdure **Ou**

Toast de chèvre chaud de Nottonville au miel de Beauce & sa salade aux graines.

Le Chocolat

(+/- 15 min de cuisson)

Moelleux au chocolat "Weiss" 63% cœur framboises & coulis de framboises, éclats pistaches, fraîcheur fruits rouges.

Le Pain perdu

Le fameux pain perdu accompagné de son caramel & sa demi banane rôtie au rhum et badiane, glace artisanale à la vanille, éclats de crumble.

Le Yuzu

Sablé croustillant au crémeux yuzu et zestes de citron vert petites meringues & sorbet artisanale citron vert.

Le Gourmand

(Pour soit ou à partager)

Assortiment de 3 gourmandises & sa fraîcheur du moment.
(Café gourmand + 2,50 € ou Champagne gourmand + 7,60 €).

Pour finir votre repas en beauté pensez à notre expresso traditionnel ou à nos
Incontournable.
à découvrir sur notre carte apéritifs

Pour les enfants, jusqu'à 12 ans

Plat : 8,50 €

Entrée + Plat ou dessert : 12,00 €

Entrée + Plat + dessert: 15,00 €

Boisson enfant +3,00 €

Ice tea Pêche maison ou

Diabolo ou Jus de fruits

