

LE MENU

PREMIER SERVICE

Maquereau préparé en rillette à la crème d'Isigny et le filet mariné au Gin Tonic et passé à la flamme, mesclun de sucrine et avocats, pickles d'échalote, mayonnaise au gingembre, grenade, pamplemousse à vif, œufs de saumon, voile Gin, sarrasin torréfié et sorbet concombre

Ou

Asperge verte grillée, tartare de filet pur de bœuf taillé au couteau – parmesan – pignons de pin et roquette, jaune d'œuf Zéro, chou-rave, Houmous, noisette, tuile focaccia, crème battue à la truffe, champignons de Paris, croustillant parmesan, vinaigrette balsamique

DEUXIÈME SERVICE

Raviole ouverte de petits gris et légumes croquants façon pot au feu, artichaut, filet de sole snacké, beurre d'herbes et graines de sésame soja

Ou

Pâte feuilletée – chair de pintade et pistaches, roulés à la manière d'une avisance, escalope de foie gras poêlée, bouillon maïs, pop-corn et vieille Mimolette

LE PLAT

Riz – petits pois – olives noires et calamar en paëlla, bar rôti sur peau, grappe de tomates cerises confites, grosse crevette en tempura, jus d'une bouillabaisse et émulsion Chorizo

Ou

Déclinaison autour du cochon : Filet pur grillé – carré en basse température – épaule braisée et lard confit, asperge blanche poêlée, bouchon de champignon, pomme grenaille et jus brun à l'estragon

LE DESSERT

Mousse vanille, biscuit cuillère, crémeux fraise, tuile sésame, sorbet rhubarbe et consommé fraise – rhubarbe

Ou

Gâteau Xavier, crémeux chocolat, myrtilles en gel et en marmelade, praliné feuillantine et sorbet tagette

Ou

L'assiette de fromages affinés (+6 € à la place du dessert ou 14 € en plus du dessert)

MENU ESPIÈGLE 3 SERVICES À 46€

Premier service, plat et dessert

Sélection de vins 26€ - Sélection de bières 16 €

MENU BALADE 4 SERVICES À 59€

Proposé jusqu'au 13h30 pour le service du midi et 21h00 pour le service du soir.

Premier et deuxième service, plat et dessert. Sélection de vins 34€ - Sélection de bières 20 €

Formule ALL-IN à 103 € comprenant l'apéritif maison, la sélection de vins, 1/2 bouteille d'eau et le café, à préciser à l'arrivée ou lors de la réservation. Offre non cumulable avec d'autres offres en cours.

MENU GOURMAND 5 SERVICES À 75€

(non disponible le samedi midi, dimanche soir et soir de jours fériés) Proposé jusqu'au 13h30 pour le service du midi et 20h30 pour le service du soir.

Premier service, les deux choix du deuxième service, le plat et le dessert. Sélection de vins 42€ - Sélection de bières 25 €.

Formule ALL-IN à 125 € comprenant l'apéritif maison, la sélection de vins, 1/2 bouteille d'eau et le café, à préciser à l'arrivée ou lors de la réservation. Offre non cumulable avec d'autres offres en cours.

Désirez-vous des renseignements sur la présence des allergènes dans nos produits ? Notre responsable vous renseignera volontiers.