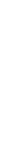


Nos Entrées

- Œuf mimosa revisité parfumé à l'huile de truffe et son magret de canard fumé artisanal, pickles de légumes.
 8.00€
- Accras de cabillaud aux herbes fraiches, sauce tartare et son mesclun aux pickles de légumes croquants
 8.00€.
- Nems de bœuf confit aux saveurs asiatique et champignons accompagné de sa sauce aigre douce
 8.00€
- Gravlax de saumon et son blinis aux herbes fraiches, crème de wasabi au citron vert.
 10.00€
- Tartare de bar au vinaigre de calamansi, vierge de légumes à la mangue et son guacamole.
 12.00€
- Beignets de Gambas et son chutney de pommes au curry 12.00€
- Foie gras de canard au vin doux sur sa focaccia maison et son chutney de saison.
 13.00€

Nos planches à partager

- <u>La cochonaille</u>: Terrine de campagne, rillette, saucisson à l'ail et andouille 16€
- <u>La fromagère :</u> Vieux comté, Tomme de Savoie, Brie de Meaux et St Nectaire **20€**
- <u>La mixte</u>: Charcuterie de chez Yannick Denoual et fromages affinés. 18€
- La Réserve : Nems de bœuf confits, accras de cabillaud, gravlax de saumon 20€





Nos Desserts

- Le Paris-Brest (choux craquant au pralin et sa pâtissière pralinée) 8.00€

- Pavlova aux fruits frais de saison et son coulis de fruits rouge. 9.00€

Le Brioche perdue artisanale, sauce caramel au beurre salé et sa glace vanille de Madagascar 8.00€

Cheesecake à la betterave et sa gelée de framboise sur son biscuit spéculoos.
 8.00€

La route des îles (ananas rôti, glace rhum-raisins, crémeux de bananes flambés au rhum, crumble de cacao)
9.00€

Mousse au chocolat noir Valrhona à la fève de tonka, crumble cacao, et sa crème de myrtille.
 9.00€

Assiette de gourmandises (3 petits dessert selon l'inspiration du pâtissier) 9.00€

Assiette de fromages affinés et mesclun. 9.00€

Nos Glaces/sorbets artisanales

1 BOULE 3€ 2 BOULES 6.00€ 3 BOULES 8.00€

PARFUM: VANILLE, CHOCOLAT NOIR, CARAMEL BEURRE SALE, CITRON VERT,
POMME VERTE, FRAISE, RHUM-RAISIN





Nos Plats

- 15€ Assiette végétarienne selon l'humeur de Fred
- 17€ Le choux Farcie de Régis (veau, chair à saucisse, légumes pot-au feu) et son jus de bœuf réduit.
- 16€ Tartare de bœuf façon Fred (viande coupé au couteau mariné au vieux balsamique, tomates confites, échalotes, courgettes marinées, pignons de pins, parmesan, roquette) et ses frites maison.
- 19€ Cromesquis de canard confit aux petits légumes, citrons confits, mesclun aux pickles de légumes et son aïoli.
- 23€ Trilogie d'agneau (Keftas panée, côtelette, épaule confite) et son panier de légumes de saison, jus réduit.

- 25€ Médaillon de Filet de veau, cuit à basse température, mousseline de pommes de terre aux oignons nouveaux et sa crème de morilles.
- 22€ Dos de lieu jaune et son panier de légumes à la persillade, beurre blanc aux algues.
- 25€ Médaillon de lotte fumée au foin par nos soin et sa vierge de légumes à la mangue, polenta snacké au basilic, tomate et olive, coulis de tomate.
- 24€ Cœur de faux-filet limousin, frites maison, sauce aux poivres doux.
 - La suggestion du moment

