

MENUS DÉCEMBRE 2022

Servi uniquement les Soirs, Week-ends & Jours fériés



Menu 29,50€

Croustillant de boudin noir,
compotée de pommes et moutarde
de Charroux, caramel balsamique

ou

Oeuf parfait, oignons caramélisés,
haddock, velouté et chips de
topinambour



Duo de poitrine et joue de porc
fermier, barbotin de légumes du
moment, jus au céleri

ou

Poisson selon arrivage, haricots coco et
lait de coco au saté, sauce vierge
pomme et passion



Bûche coco et fruits exotiques, biscuit noisettes, sorbet ananas

ou

Déclinaison d'agrumes, crème bergamote, écume bière blanche des Sagnes,
gel yuzu, sorbet orange sanguine

ou

Mont-blanc marron et cassis, sablé japonais, crème fromage blanc et sorbet
cassis

ou

Sélection de Fromages du Buron et ses accompagnements
(+2 euros dans le menu 29,50 €)

Menu 38,00€

Pâté en croute au poulet, pintade
et ris de veau,
kumquats confits

ou

Ceviche de dorade royale, lait de
coco au citron vert, condiment pois
chiches, dattes et olives



Volaille fermière en deux façons,
bisque d'écrevisses, spätzles,
pousses d'épinards

ou

Faux filet de boeuf Charolais grillé,
pommes dauphine, purée d'oignons
fumés et jus aux marrons



MERCI DE NOUS INDIQUER TOUTES ALLERGIES OU CONTRAINTES ALIMENTAIRES LORS DE LA PRISE DE COMMANDE

Nos produits sont susceptibles de contenir les allergènes suivants (Gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, celeri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusque)

Nous travaillons uniquement des produits frais, certains produits peuvent venir à manquer. Merci de votre compréhension.

Prix net, Tva comprise

A LA CARTE - DÉCEMBRE 2022

Servi uniquement les Soirs, Week-ends & Jours fériés

ENTREES

- Croustillant de boudin noir, compotée pommes et moutarde de Charroux, caramel balsamique 10€
- Oeuf parfait, oignons caramélisés, haddock, velouté et chips de topinambour 10€
- Pâté en croute au poulet, pintade et ris de veau, kumquats confits 14€
- Ceviche de dorade royale, lait de coco au citron vert, condiment pois chiches, dattes et olives 14€

PLATS

- Duo de poitrine et joue de porc fermier, barbotin de légumes du moment, jus au céleri 19€
- Poisson selon arrivage, haricots coco et lait de coco au saté, sauce vierge pomme et passion 19€
- Volaille fermière en deux façons, bisque d'écrevisses, spätzles, pousses d'épinards 23€
- Faux filet de boeuf Charolais grillé, pommes dauphine, purée d'oignons fumés et jus aux marrons 23€

DESSERTS

- Bûche coco et fruits exotiques, biscuit noisettes, sorbet ananas 9€
- Déclinaison d'agrumes, crème bergamote, écume bière blanche des Sagnes, gel yuzu, sorbet orange sanguine 9€
- Mont-blanc marron et cassis, sablé japonais, crème fromage blanc et sorbet cassis 9€
- Sélection de Fromages du Buron et ses accompagnements 11€

MERCI DE NOUS INDIQUER TOUTES ALLERGIES OU CONTRAINTES ALIMENTAIRES LORS DE LA PRISE DE COMMANDE

Nos produits sont susceptibles de contenir les allergènes suivants (Gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, celeri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusque)

Nous travaillons uniquement des produits frais, certains produits peuvent venir à manquer. Merci de votre compréhension.

Prix net, Tva comprise