**Menu 3 services à 28 €**

**Servi midis et soirs excepté les vendredis et samedi soirs**

Accra de cabillaud, espuma d’ail noir, salade d’herbes aromatiques

ou

Vitello tonnato printanier, huile de noisette



Maquereau au bouillon poivré, nage de légumes

ou

Sot-l’y-laisse de volaille fermière, émulsion dauphinoise



Petit parcours de gourmandises

**Entrée : 12 €**

**Plat** : **16 €**

**Entrée/plat** ou **plat/dessert** : **22 €**

**Menu 3 services à 37 €**

**Menu 5 services ALL IN à 100 €**

*(Apéritif, mise en bouche, deux entrées, plats, fromages, dessert,*

*Sélection de vins, eau, café et mignardises)*

**Servi midis et soirs**

Saumon mariné aux agrumes, vinaigrette acidulée aneth et voile végétale

et / ou

Foie d’oie poêlée et volaille cuite en basse température, crémeux de cacahuète



Parmentier de canard, jus concentré et légumes colorés

ou

Skreï rôti au beurre, chips de crevettes, oignons doux caramélisés



Assortiment de fromages (supplément de 8 €)

Bavarois de litchi, cœur orange sanguine et gel de yuzu

***Mise en bouche***

L’assortiment d’amuses bouches maison à découvrir (2 pers )

« Idéal entre amis pour accompagner l’apéro » 24 €

***Les entrées***

Fondus aux fromages wallons (faits maison) 16 €

Croquettes de crevettes (faites maison) 18 €

Saumon mariné aux agrumes, vinaigrette acidulée aneth et voile végétale 18 €

Marbré de cuisse de canard confite et foie gras maison, salade de pousses

et herbes fraîches 18 €

**Foie d’oie poêlé et volaille cuite en basse température,***crémeux de cacahuète*20 €

Ris de veau façon meunière, jus acidulé aux champignons 20 €

***La terre***

Parmentier de Canard, jus corsé et légumes colorés 19 €

Tartare de bœuf fumé aux herbes, coupé au couteau et frites fraîches 20 €

Volaille fermière pochée au bouillon de carcasses, légumes revenus dans un beurre d’épices douces 20 €

Pavé d’aloyau Charolais, \*sauce au choix accompagné de ses frites fraîches 21 €

Entrecôte Irlandaise cuite en croûte de sel et puis grillée, \*sauce au choix

salade verte d’été et frites fraîches 28 €

**Gnocchi roquefort et butternut**, *crémeux de tartufata* 16 €

**Variation de légumes** *en différentes textures* 16 €

\*Sauces au choix : Béarnaise - poivre - Archiduc - Choron - Roquefort 3,5 €

***La mer***

**Bisque de homard**, demi homard cuits au beurre et épices orientales 22 €

Skreï rôti au beurre, chips de crevettes, oignons doux caramélisés 23 €

**Médaillon de lotte,** *nacré dans un velouté de bouillabaisse,*

*Rémoulade chaude de cèleri rave, mousseline de pommes de terre 27 €*

Bar en feuilletage, écailles de champignons et tartufata

Servit pour 2 pers - 30 min de préparation 26 € pp

**Homard endormi puis poché à l’hibiscus,** rouleau de pomme de terre rôti 400 gr : 40 €

au beurre façon moscovite 600 gr : 60 €

**Homard rôti au beurre et herbes fraîches,** écrasée de pommes de terre400 gr : 40 €600 gr : 60 €

***Pour les enfants (moins de 12 ans)***

**Le p’tit filet de bœuf** et ses frites maison 10 €

**Goujonnettes de plie**, purée de bintjes 10 €

Nous sommes attentifs tous les jours à la traçabilité des 14 allergènes que nous pouvons rencontrer dans la confection de nos plats. Une carte informative est à votre disposition, n’hésitez pas à nous la demander.

***Les fromages***

Sélection de fromages frais et affinés de chez Pascal Fauville 12 €

***Les desserts***

Soupe champenoise aux agrumes caramélisés 9 €

Dame blanche turbiné minute à la vanille de Madagascar 9 €

Fondant au chocolat Valrhona, glace au nougat de Montélimar 10 €

Pain perdu, glace au caramel beurre salé 10 €

Bavarois de litchi, cœur orange sanguine et gel de yuzu 10 €

Café gourmand 12 €

**Thés, cafés et digestifs**

**Les Boissons chaudes**

Café 3,00 €

Expresso 3,00 €

Décaféiné 3,00 €

Thé Damman (\*)  3,40 €

Lait russe 3,40 €

Cappuccino 3,40 €

Théière de thé menthe 6,00 €

Irish Coffee 8,90 €

Italian Coffee 8,90 €

French Coffee 8,90 €

*(\*) Sélection de thés et tisanes Damman*

*Earl Grey Yin Zhen \* Thé vert Yunnan \* Thé vert au Jasmin*

*\* Rooibos Citrus \* 4 Fruits Rouges*

*Camomille \* Verveine \* Tilleul*

**Les Liqueurs**

Limoncello 6,50 €

Amaretto Disaronno 7,50 €

Bailey’s original 7,50 €

Cointreau 7,50 €

Sambuca Ramazzotti 7,50 €

Grand Marnier 8,00 €

Drambuie 8,00 €

Eau de Villée 8,50 €

Poire-Cognac 8,50 €

Liqueur de poire williams 10,00 €

**Les Eaux de vie**

Armagnac Saint Vivant 8,00 €

Cognac

Château Bellevue VS 8,00 €

Grappa 8,00 €

Calvados Boulard

Grand Solage 8,00 €

Vieille prune 9,00 €

Marc de Gewürztraminer 10,00 €

Mirabelle 10,50 €

Framboise 10,50 €

Poire williams 11,00 €

Chartreuse verte 12,50 €

**Les Rhums**

Rhum Matusalem 15 ans

Rhum 3 Rivières 3 ans

Gran Reserva 12,00 €

Cuvée du Moulin 12,50 €

**Les Whiskys**

Jack Daniels 8,00 €

Glenfiddich 12 ans 9,50 €

Smokehead 12,50 €

Old Pulteney 12 ans 13,00 €