

LA COLLECTION DU CHEF

LES ENTREES

Foie gras mi-cuit au Cognac,
Chutney d'oignons rouges au Baume de Bouteville,
caramel de betteraves
17€

* * * * *

Langoustine Croustillante,
Nougatine d'orange,
Écume d'ail doux
17€

* * * * *

Carpaccio de truite de Gensac,
Vinaigrette gourmande au verjus Bourgoin,
Zeste de citron de Menton
15€

LES PLATS

Filet de bœuf d'Aubrac légèrement fumé par nos soins,
bouchon de pommes de terre confites,
Petits champignons, jus court au thym
29€

* * * * *

Dos de Cabillaud doré,
Petits légumes printaniers,
Liés à l'ail des ours du Jardin Respectueux
27€

* * * * *

Selle d'agneau rôtie,
Crèmeux de maïs, légumes de saison
Jus de viande corsé
26€

LES FROMAGES

Douelle de fromages affinés, confiture « Tadjam »
12 €

LES DESSERTS

Vacherin contemporain kiwi de Meux,
Charente Maritime,
Gelée de Gin « Citadelle »
13€

* * * * *

La poire « Belle Hélène » de L'Yeuse 2022
12€

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR LES CONSEILS DE NOTRE SOMMELIER :

Accord mets et vins :

En 3 verres à 28 €

En 4 verres à 38 €

Le restaurant est ouvert
Le midi du mardi au vendredi
Et le soir du mardi au samedi.

Prix nets, taxes et services compris.
Viande d'origine Française



LE MENU P'TIT YEUSE

Du mardi 3 au vendredi 6 mai

ENTREE, PLAT, DESSERT - 33€

Entrée - 10€

Les asperges d'ici belle sauce mousseline maison

Plat - 20€

Dos de Merlu confit à l'ail des ours,
Palets de cèleri rave écume d'une bisque.

Ou

Traditionnelle daube de canard petits légumes tournés
et croûtons aillés

Dessert - 10 €

Soupe de fraises du pays sorbet lierre terrestre

« Offre du midi »

Entrée-plat ou plat-dessert - 27€

CAFE GOURMAND - 9 €