

La Carte Soir & Week-end

Formule à la Carte

Plat Seul 17,00 €
Entrée & Plat Ou Plat & Dessert 25,00 €
Entrée, Plat & Dessert 29,50 €

Les Entrées

Poêlée de Légumes d'Automne Rôtis à la Thai, Crème Parfumée aux Epices Douces & Pépins de Grenade
Cheesecake à l'Avocat & Saumon Fumé Maison, Mesclun de Jeunes Pousses aux Radis Noirs
Terrine de Campagne Fermière Maison aux Noisettes, Assortiment de condiments & Petite Salade
Velouté de Carottes & Panais au Cumin et Lait de Coco, Eclats de Châtaignes, Lard Grillé

Les Plats

Bavette Irlandaise (race Black Angus) au Grill, Sauce à l'Echalote & Frites Maison
Sauté de Veau Fermier aux Olives Vertes & Citrons Confits Façon Tajine, Semoule aux Fruits Secs
Dos de Cabillaud en Croûte de Lard Fermier, Fondue aux 2 Choux Parfumée au Curry & Noisettes Torréfiées
Burger des Moissons, Steak Haché Black Angus, Camembert, Compotée de figues Caramélisées, Lard Grillé
Chèvre Chaud Revisité, Brick de Chèvre aux Figues, Jambon Cru, Noix et Crudités (possibilité Végétarien)

Les Fromages

Plateau de Fromages Fermiers & Bio du Moment, Noix & Confit de Poire au Safran (Supp 4,50€)
Faisselle Bio de Meys, Nature, Coulis, Crème (Supp 3,00€)

Les Desserts

Poire Pochée Melba Maison, Glace Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly & Biscuit Spéculoos
Sablé du Millionnaire, Shortbread, Caramel Fondant & Chocolat au Lait, Crème Anglaise
Panna Cotta aux Pommes Caramélisées, Caramel Beurre Salé & Crumble Sablé
La Coupe des Moissons, Glace Vanille, Amaretto, Eclats de « Lion » & Café Ristretto

Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire lors de votre commande

Prix nets en euros TTC, Service compris