saison

AUTOMNE

Entrées

Velours de chou-fleur •• — *9*
Crème de chou-fleur, œuf parfait, huile de truffe Maison Aléna, vinaigrette de Xérès et noix de pécan

Forêt gourmande •• — *9*
Tomme au fenugrec, pommes, pleurotes, crumble sésame noir et miel

Le poireau •• — *8*
Poireau, pickles de chou-fleur, oignons rouges, chèvre frais, graines de courge et huile verte

Desserts

Le jardin d'automne • — *9*
Carot-cake, glace vanille, crémeux caramel, noix, sauce chocolat guanaja 70% valrhona

L'instant poire • — *8*
Poire pochée, crémeux vanillé BIO, amandes, sauce caramel beurre salé

Cookie gourmand • — *8*
Cookie cacao, crémeux café, sauce caramel beurre salé, noisettes

Affinage du moment •• — *7*
Munster fermier et chèvre frais aromatisé - *Xatis Amet*

Menu de la semaine - *19*

Entrée, plat et dessert

Voir l'ardoise des suggestions
Uniquement le midi, du mardi au vendredi
Hors jours fériés

Plats

Dinde d'Automne ° — *18*
Filet de dinde, sauce aux marrons, oignons rouges, noisettes

Pluma des vergers ° — *18*
Pluma de porc, sauce au potimarron et pomme, pickles de chou-fleur, huile verte

Blé gourmand • — *18*
Blé, œuf parfait, sauce comté, graines de courges, pleurotes, huile verte, potimarron, amandes

Pour les enfants *(jusqu'à 12 ans)* — *15*
Plat et garniture de la carte adaptés et glace vanille

Poisson du moment
Voir l'ardoise des suggestions

Viande du moment
Voir l'ardoise des suggestions

Garnitures

Poêlée de pleurotes • — *4.50*
Pleurotes, sauge, crème de miso blanc

Potimarron sauté •• — *4*
Potimarron, miel, noisettes

Purée du jardin •• — *4*
Pommes de terre, carotte, huile verte

Perli'blé • — *4*
Blé, sauce comté, cerfeuil

• = végétarien ° = sans gluten

Tous nos plats sont «faits maison»

Prix nets exprimés en euros, taxes et service compris.
Feuille des allergènes disponible sur demande.