



TOUS LES PLATS DE LA CARTE SONT ÉLABORÉS  
SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS

## LES ENTRÉES

---

### LE VELOUTÉ

9 €

Velouté de petits pois, œuf coulant et tuile de pain croustillante

### L'AUMONIERE

10 €

Aumonière au butternut, éclat de marrons, lard et Brie de Meaux sur lit de roquette

### LES RAVIOLES DU DAUPHINÉ

13 €

Ravioles du Dauphiné gratinées à la crème de champignons et poêlée de champignons forestiers

### LE SAUMON

14 €

Mosaïque de saumon gravlax en feuille de nori, mayonnaise au wasabi et gel Bergamote

## LES PLATS

---

### LE BOEUF

21 €

Bavette d'ailou (env. 200gr), compotée et sauce à l'échalote et frites maison

### L'AGNEAU

24 €

Confit d'agneau de 7H et son jus réduit, mousseline de pommes de terre et carottes rôties au romarin

### LE RISOTTO

20 €

Risotto d'orzo crémeux aux épinards et chèvre frais, pignons de pins torréfiés et huile d'herbettes

### LE POISSON

22 €

Dos de lieu noir, croûte de noisettes et légumes d'automne



## LES DESSERTS

---

### LE MONT BLANC REVISITÉ

9 €

Disque de meringue surmonté d'une crème à la vanille, crème de marrons et gel à la myrtille

### LA CRÈME BRÛLÉE

9 €

Crème brûlée à la vanille sur sablé breton

### LA POIRE CHOCO

9 €

Poire pochée au vin rouge épicé, crémeux au chocolat intense et son crumble

### LE FROMAGE

10 €

L'assiette de Brie de Meaux : tranche de Brie de Meaux et Brie de Meaux croustillant

### LE CAFÉ ou THÉ GOURMAND

11 €

Déclinaison des desserts de la carte et boisson chaude

## MENU ENFANT

---

12 €

PLAT

GLACE

SIROP (grenadine, fraise ou menthe)

## LES PLATS

Nuggets de poulet maison et frites

Colin pané et frites

## LES GLACES

Vanille, chocolat, fraise, citron vert

