

Pour commencer :

Pâté-Croûte de Lapin et Foie Gras de Canard 14,90 €

Vice-Champion du Monde 2012, Burlat au Vinaigre, Condiment Pruneau Vin Rouge

Duo d'Asperges Blanches et Vertes 13,90 €

Mousseline au Vinaigre de Framboise, Anguille Fumée, Cécina de Bœuf, Huile aux Aromates

Tentacules de Poulpes Grillées à la Plancha 19,00 €

Artichauts, Asperges, Avocat, Sucrine, Petits Pois Frais, Vinaigrette Tiède au Xérès

Gravelax de Saumon "Mowi" au Poivre Noir Fumé 14,50 €

Faisselle au Raifort, Artichaut Petit Violet, Vinaigrette Agrumes,

Tuile Charbon Végétal, Clémentines Brûlées

Dodine de Canard de Barbarie "Foie Gras et Pistache" 13,90 €

Sucrine à l'Huile de Noix, Pickles Oignons et Girolles, Condiment Pruneaux

Fraîcheur de Crabe et Truite Fumée de Caouley 13,90 €

Crèmeux Avocat, Crumble Persil Citron, Avruga

La Pêche :

Dos de Cabillaud Rôti aux Asperges Vertes 25,00 €

Ecrasé de Pommes de Terre à la Fourchette, Vierge Granny Smith et Citron Confit,

Demi-Glace au Xérès et Balsamique

Médailon de Lotte Rôti aux Morilles 28,00 €

Cuisiné comme une Blanquette, Riz Noir Vénéré, Champignons, Oignons Grelot,

Fumet Crémé et Citronné

Noix de Saint-Jacques Rôties 27,00 €

Petits Légumes Printaniers, Ventrèche de Cochon Noir de Bigor,

Jus de Veau Zesté, Huile aux Aromates

Pour les Enfants :

Un plat au choix en portion adaptée

Nos Viandes :

"Terre et Mer" 27,00 €

Suprême de Volaille Fermière Farcie, Gambas Bio de Madagascar Snackées, Asperges Vertes, Artichaut, Crèmeux de Persil Racine, Bisque de Crustacés

Filet de Bœuf Poêlé 28,00 €

Pommes de Terre à la Fourchette, Coulis d'Épinards du Plateau, Pickles Oignons et Girolles, Jus Porto

Cochon Fermier "Plein Air" 26,00 €

La Poitrine Confite et Snackée, le Pied en Cromesquis, Pommes de Terre à la Fourchette, Champignons, Jus de Rôti, Echalion Braisé

Côte de Veau Rôtie aux Morilles 26,00 €

Petits Légumes Printaniers, Echalion Braisé, Jus Porto Morilles

Côté Prairie:

Sélection de Fromages Affinés 9,80 €

Fromage Blanc d'Étrez 5,50 €

Crème Double, Nature ou Coulis de Fruits Rouges Maison

Pour finir en Douceur :

Les Premiers Fruits Rouges... 8,50 €

Riz au Lait Vanillé, Coulis Maison, Amandes et Pistaches Torréfiées

Tiramisu Maison au Café 7,50 €

Baba Maison au Rhum 7,50 €

Chantilly, Tartare d'Ananas au Citron Vert et Baies Roses

Délice aux Agrumes 7,50 €

Suprêmes d'Orange et Pamplemousse, Panna Cotta Zestée, Gelée Orange et Grand Marnier, Sorbet Citron, Madeleine Miel-Amande

Streusel Chocolat Noir "Nyangbo" 8,50 €

Crèmeux et Glace Chocolat, Mousse de Lait au Poivre de Tellicherry, Grué Cacao

Le "Café Madeleine" 6,90 €

Café, Thé ou Infusion accompagnés de 2 Madeleines Maison Miel-Amande