



revelations



Pour commencer

Tataki de truite, radis noirs	17
Foie gras de canard mi-cuit, ail noir et pâte de coing	22
Pâté en croûte de la ferme de la sente aux Ânes, Relish	15
Huîtres de St Vaast, sabayon au Champagne	15 la ½ douzaine / 25 la douzaine
Saucisson brioché, crème de Moutarde	15



Ensuite...

Saint Jacques, Panais, Grenobloise	24
Côte de veau rôtie au romarin, Jus court	25
Poulet croustillant à la coréenne, sauce soja-miel	23
Arancinis aux champignons, Mousse de pont l'évêque	23



Pour plus de gourmandise

Sablé breton, Praliné, glace Noisette	14
Sélection de fromages de Corentin Miserey	14
Pommes caramélisées, glace caramel, Crumble	14
Tartare de Kiwi, meringue au Citron noir, Sorbet	14



Nos petits "plus"

Pommes de terre rôties	8
Légumes marinés, sauce soja	8
Butternut rôti au miel	7



Prix nets, service compris
et affichés en Euro €



la
musar
dière
HOTEL RESTAURANT