



La carte



Le menu

Entrée / Plat / Dessert 35€
(Supplément fromage 5€)

- Œuf Mayonnaise à l'ail noir
ou
Pâté en croûte au porc et pistaches
- Risotto de céréales, mousse de tomme, champignons
ou
Filet de volaille,
Sauce blanquette
- Panna cotta, fruits frais
ou
Crumble aux pommes,
glace caramel

Pour les enfants
menu à 15€ (-12 ans)

- PLATS**
Filet de poulet fermier
ou
Pavé de poisson croustillant

- DESSERTS**
Glace fraise ou vanille
ou
Cookie au cacao

Pour commencer

- Pâté en croûte au porc et pistaches
Pickles et chutney 10 €
- Oeufs de la ferme de l'Ecoufle
Mayonnaise à l'ail noir, croûtons 7 €
- Dahl de lentilles corail
Emulsion au lait de coco, coriandre fraîche 9 €
- Rillettes de poisson de rivière
Salade d'herbes fraîches, tuiles croustillantes 10 €



Ensuite...

- Filet de volaille fermière de Normandie
Sauce blanquette, légumes glacés 24 €
- Le retour de pêche de Yoann Bertolo
Filet de poisson en croûte d'herbes, crème citronnée 23 €
- Risotto de céréales de chez Marius et Elliot
Mousse de tomme de Bray, champignons de Paris 22 €
- Maxi-côte de cochon de la ferme de la sente aux Ânes
Rôtie au romarin, pommes de terre grenaille Solo 29 €
À partager 55 €



Pour terminer en douceur

- Les fromages Normands
Sélectionnés par Jean Luc Miserey 9 €
- Crumble aux pommes
Glace caramel 9 €
- Panna cotta à la vanille
Coulis, fruits frais 9 €
- Gâteau moelleux aux noix
Mousse légère à la mascarpone 9 €



	12cl	50cl
Demazet, les demazettes, Côte du rhône	6 €	19 €
Chartreux Rosé, Pays du gard	6 €	19 €
Chartreux, Chardonnay, Pay du gard	6 €	19 €

Prix nets, service compris

Le Chef
Benjamin Revel



Demazet, les demazettes, Côte du rhône
Cépages : Carignan / Cinsault / Grenache
Style : Belles notes fruitées et gourmand

Chartreux Rosé, Pays du gard
Cépages : Syrah / Grenache Blanc / Roussanne.
Style : Arômes fins et fruités

Chartreux, Chardonnay, Pay du gard
Cépages : 100% Chardonnay.
Style : Fleurs blanches et sec