

LA CARTE D'AUTOMNE

Du lundi au dimanche de 12h à 14h et de 19h à 22h

À partager ...

La planche de charcuterie	26€
La planche gourmande mixte, assortiment de fromages et charcuterie	28€
Le plateau de l'Ecailler (<i>selon arrivage</i>)	34€

Entrées

Déclinaison autour de la Betterave	16€
Crème de Cèpes, Oeuf parfait et chapelure de lard	22€
Gateau de Pomme de terre au Foie gras, coulis de Foie gras <i>* Supplément de Truffes</i>	22€ +15€
Mosaïque d'Aile de raie, Poireaux et Nori, vinaigrette au Gingembre	17€

Plats

Risotto de Petit Epeautre aux Coquillage	28€
Filet de Bar à la plancha, purée de Panais, Agrumes confits, emulsion de Yuzu	42€
Filet de bœuf Français, Pomme de terre grenailles et Girolles, jus corsé <i>+ Supplément Rossini (Escalope de Foie gras Français poêlé)</i>	35€ +15€
*** Homard Européen rôti au beurre rouge (<i>Selon arrivage</i>)	18€/100g
Potimarrons rôtis, sabayon café, pralin de graines de Courges, réduction balsamique	22€

Fromage & Desserts

Fromage monté (Coulommiers, Bleu, mascarpone, Raisin, Noix) et chutney de Figs	18€
Riz au lait revisité, gruë de Cacao, glaçage chocolat	14€
Vacherin Kiwis, Pommes Granny Smith, Shiso	13€
Donuts mousseux, thé jasmin, Figs	13€
Glace ou sorbet « maison » : 1, 2 ou 3 parfums (<i>n'hésitez pas à demander les parfums du jour</i>)	3€/boule

Compte-tenu du temps de préparation des desserts, il est préférable de les commander en début de repas

Menu Enfant 25€

Poisson du jour OU steak haché (vbf)
 Garniture au choix : frites, légumes OU patates
 Coupe de glaces (2 boules au choix)