



Carte du Mercredi 25 Février au Mardi 18 Mars

Des besoins alimentaires spécifiques ?

Allergies, intolérances ou régimes particuliers : n'hésitez pas à nous en informer.

Nos plats étant susceptibles de contenir des allergènes.

Chef de cuisine : Laurent Mouillon

Prix nets TTC - Origine des viandes affichées à l'entrée du restaurant.

SUR LE POUCE

Vite fait, bien fait & avec le sourire !

Le Burger (uniquement le midi) <i>Burger de Bœuf, Cheddar sauce Barbecue - Frites (180g)</i>	17
La Tartine (uniquement le midi) <i>Tartine toastée sur crème et moutarde à l'ancienne, pomme de terre saucisse de Toulouse et Bleu de Xaintrie</i>	15
La Salade (uniquement le midi) <i>Mesclun de salade, jambon fumé, champignon, pomme Granny Smith, Pont l'Évêque et vinaigrette crémée</i>	15

LES ENTRÉES

Le Cromesquis <i>Pané frit de haut de cuisse de volaille et pommes de terre, sauce aigre-douce pimentée</i>	14
Les Raviolis <i>Bouchées terre & mer de volaille et crevettes, sauce soja et salade de choux croquante</i>	16
La Tartelette <i>Tartelette de pommes de terre fondantes, Yaourt grec aux herbes, saumon fumé maison et œuf royal</i>	15
Le Foie Gras <i>Foie Gras noisettes et calissons de pommes au cidre</i>	17
La Saint Jacques <i>Saint Jacques en croûte d'herbes sur son lit de lentilles corail</i>	18

LES PLATS

Le Boeuf <i>Entrecôte 200g sauce Camembert de Normandie</i>	19
Le Jarret <i>Jarret de veau braisé à l'ancienne</i>	17
L'Églefin <i>Filet d'églefin et sa sauce à l'orange</i>	16
Le Veau <i>Pavé de veau et ris de veau, sauce au vin fin</i>	23
Le Thon <i>Pavé de thon sur son coussin de patate douce, poêlée de champignons et sauce salsa verde</i>	21

L'INCONTOURNABLE

Les Ravioles

Ravioles à la ricotta, dèś de homard et crème de Sauternes

Petite 17

Grande 26

LES FROMAGES

L'Assortiment <i>Assiette de fromages affinés</i>	8
---	---

LES DESSERTS

La Mousse <i>Mousse au chocolat Maison</i>	8
La Fraicheur <i>Biscuit, crème de citron et mousse aux agrumes</i>	8
Le Vacherin <i>Vacherin glacé sapin et sa meringue croquante</i>	8
Le Gourmand <i>Café ou thé & 5 mignardises</i>	9
Le Millefeuille <i>Mille feuille à la vanille et ses fruits exotique</i>	9
Le Délice de Champagne <i>Crème mousseuse de Champagne et mandarine</i>	9

Le Menu
"Jacques"

50

Mise en bouche

Le Foie Gras

Foie Gras noisettes et calissons de pommes au cidre

Ou

La Saint Jacques

Saint Jacques en croûte d'herbes sur lit de lentilles corail

Le Veau

Pavé de veau et ris de veau, sauce au vin fin

Ou

Le Thon

Pavé de thon sur son coussin de patate douce, poêlée de champignons et sauce salsa verde

L'Assortiment

Assiette de fromages affinés

Dessert au choix à la carte

Formules de l'Atelier

Entrée + Plat 28

Plat + Dessert 24

Entrée + Plat + Dessert 36

Le Cromesquis

Pané frit de haut de cuisse de volaille et pommes de terre, sauce aigre-douce pimentée

Ou

Les Raviolis

Bouchées terre & mer de volaille et crevettes, sauce soja et salade de choux croquante

Ou

La Tartelette

Tartelette de pommes de terre fondantes, Yaourt grec aux herbes, saumon fumé maison et œuf royal

Le Bœuf

Entrecôte 200g sauce Camembert de Normandie (supplément de 2.00€)

Ou

Le Jarret

Jarret de veau braisé à l'ancienne

Ou

L'Églefin

Filet d'églefin et sa sauce à l'orange

La Mousse

Mousse au chocolat Maison

Ou

La Fraicheur

Biscuit, crème de citron et mousse aux agrumes

Ou

Le Vacherin

Vacherin glacé au sapin et sa meringue croquante

