La gastronomie est l'Art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur…

Theodore Zeldin

La sélection du sommelier :

Vouvray moelleux 2008, La Folie 1er trie AOC 75cl.....33.80 €

Sébastien Brunet Vigneron

Pouilly-Fumé 2010, Domaine Tabordet.....27.50 €

GAEC Des Patureaux

Groze-Hermitage, 2004, Les Palignons.....56.40 €

Les vins de Vienne propriétaire

Bourgueil 2008, Domaine des Mailloches vieilles vignes.....23.50 €

Domaine des Mailloches

Les Entées :

Tartare aux deux magrets de canard & sa roquette au sésame.....8.00 €

Saumon Gravlax en gelée de gingembre & son jus au melon.....10.50 €

Cannellonis de ricotta à la menthe, mousse au poivre.....9.00 €

De Séchouan Agrumes acidulés au vinaigre d'enfer

Les Poissons :

Médaillons de lotte au beurre Oriental, taboulé aux épices.....18.00 €

Saint Pierre aux Coques & son jus beurré.....19.00 €

Dorade royale au pistou & méli-mélo de légumes de saison.....17.00 €

Les viandes :

VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE

Agneau confit aux épices, tartare de tomates à l'huile d'olive.....16.00 €
De Marrakech

Caille aux deux cuissons, fèves au basilic, jus corsé.....14.00 €

Suprême de volaille fermière, pressé de légumes confits.....12.00 €
Jus à l'ail doux

Les Desserts :

Plateau de fromages affinés.....8.00 €

Millefeuille de macaron au citron, mousse vanille & fraises.....8.00 €

Moelleux chocolat, cœur coulant à la framboise.....9.50 €

Panière de fruits frais & sorbets.....9.00 €

Café gourmand.....10.00 €

Notre Manu « Affaire »

2 plats : 22 € & 3 plats : 28 €
Inclus un verre de vin et un café

Entrée au choix :

Roulé de saumon et sa mousse à la rose

Encornet farci aux légumes du soleil et sa sauce chorizo

Plat au choix :

Cuisse de Canard aux légumes anciens

Agneau confit façon navarin

Rouget en croûte d'amande et sauce à l'orange et olive

Carrelet au poivre Timut du Népal et au Yuzu

Desserts au choix :

Crème brulée au chocolat blanc

Riz au lait & Coulis de fruite rouge