

Menu bistrot

Tous les jours midi et soir

Sauf week-end sur notre présentoir

3 plats 26€/pers ou plat+ dessert 21 €

entrée au choix

plat au choix

Menu du marché

Uniquement le soir et soirée étape

sauf week-end

22€/pers

À découvrir à notre ardoise

La passion d'un métier... L'art de vous recevoir dans ma « maison »

Notre souhait étant de faire une cuisine forte en goût, gustative et inventive, rythmée par nos envies et la juste cuisson, la valeur d'un service bien fait à l'essentiel, notre choix s'est porté sur une carte réduite, faite au temps des saisons, qui changera tous les 2 mois







Une carte courte est synonyme de qualité....

Bon appétit








Gaëtan BEDEL - propriétaire et Pierre Yves HAUET - chef de cuisine

La carte






Entrées

- | | | |
|--|---|--------|
|  | Foie gras mi-cuit au naturel, chutney fruits secs, coulis de figue de Barbarie Timiz, brioche à tête | 16.00€ |
|  | Pomme de ris de veau braisé, jus au velours d'agrumes dans sa Raviole de céleri ouverte, pressé de Savora | 15.50€ |
|  | Cassolette d'escargots de Bourgogne, champignons des bois à la crème d'ail, sponge cake au persil | 12.00€ |
|  | Terrine de sanglier, chutney de figue, mesclun à la vinaigrette de noix | 11.00€ |
|  | Saint-Jacques françaises rôties au sésame, risotto de butternut, copeaux de parmesan, shimeji | 14.00€ |
|  | Homard rôti, étuvée de poireaux, jus homardine, curry Black Pearl, écume coco, crumble de tomate | 17.00€ |

Plats chauds

 Maigre Label rouge rôti, sauce vierge d'automne, trio de quinoa et son pesto, fenouil braisé	22.00€
 Poisson Mister Good Fish selon arrivage	Prix en fonction du cour
 Noix de veau française, chicon braisé au comté, glace de viande à l'épine vinette, crosne à l'ail	16.00€
 Ballotine de volaille farcie à la châtaigne et à l'estragon, jus de volaille truffé, chou dans tout ses états	15.00€
 Dos de marcassin aux aïelles, betteraves confites au vinaigre de framboise, crémeux de panais	22€
 Côte de bœuf Angus USA 700grammes	35.00€
 Entrecôte de bœuf Angus USA environ 500 grammes	25.00€

Fromages et desserts

Fromages 3 pièces	6.00€
Chariot de fromages (Week-end et jours fériés)	8.00€
 Sphère en chocolat façon Mont-Blanc	8.00€
 Moelleux chocolat cœur coulant aux fruits rouge, sorbet framboise	8.00€
 Yellow (ganache caramélia, fruit de la passion, sablé, crumble coco)	8.00€
 Dessert du moment	7.00€
 Café gourmand	8.00€

Merci de bien vouloir choisir votre dessert à la commande.