

Carte déjeuner du mercredi au vendredi

## MENU VOYAGE 3 Temps 65€



## MENU VOYAGE 4 Temps 78€

Menu avec fromages

---

### *Amuse Bouche*

#### *La Truite*

En gravlax aux zestes, poireaux braisés, vinaigrette et œufs de truite, gel de citron

*OU*

#### *Le Foie gras de Canard*

Accompagné de son chutney exotique de mangue et de gingembre

---

#### *Le Rouget*

Risotto de céleri à l'aneth et au vin jaune, sauce au jus de veau iodé et chips de topinambour

*OU*

#### *La Canette*

Snackée, purée de choux fleur et ses pickles, sauce à l'orange et au Grand Marnier



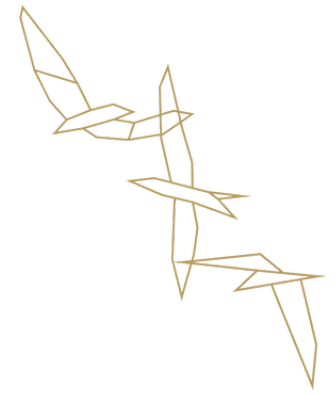
#### *Les Fromages*

De la Maison Marc Janin "MOF" en 2019

#### *Le Tiramisu*

Biscuit cuillère infusé au café, Glace au Café et Chantilly Mascarpone au Café torréfié

## MENU DÉJEUNER



Entrée - Plat - Dessert 39 €

#### *Le Petit Pois*

A la française, lard fumé et son velouté à la menthe

---

#### *Le Lieu noir*

En croûte de parmesan persillé avec sa julienne de légumes et une sauce beurre blanc à l'estragon

*OU*

#### *Le Porcelet*

Snacké avec ses légumes d'hiver glacés, purée de panais et jus de thym à l'ail noir

---

#### *Les Fromages*

De la Maison Marc Janin MOF  
**(supplément 18€)**

---

#### *Le Brownie*

Au chocolat noir intense, glace noix de pécan, crémeux caramel et crème anglaise

*Uniquement du mercredi au vendredi midi, hors jours fériés*

Prix TTC, service compris

## LA CARTE D'HIVER

### Entrées

#### **Le Foie Gras de Canard**

Accompagné de son chutney exotique de mangue et gingembre

24 €

#### **La Truite**

En gravlax aux zestes, poireaux braisés, vinaigrette et œufs de truite, gel de citron

18 €

### Poissons & Viandes

#### **Le Rouget**

Risotto de céleri à l'aneth et au vin jaune, sauce au jus de veau iodé et chips de topinambour

31€

#### **La Canette**

Snackée, purée de choux fleur et ses pickles, sauce à l'orange et au Grand Marnier

31€

### Desserts

#### **Les Fromages**

De la Maison Marc Janin "MOF" en 2019

18€

#### **Le tiramisu**

Biscuit cuillère infusé au café, Glace au Café et Chantilly Mascarpone au Café torréfié

16€

#### **Le Citron Meringué**

En Tartelette, marmelade aux agrumes, meringue italienne, sorbet citron menthe et son infusion rafraichissante

16€

## MENU VOYAGE 3 Temps 65€

## MENU VOYAGE 4 Temps 78€

Menu avec fromages

### **Amuse Bouche**

#### **La Truite**

En gravlax aux zestes, poireaux braisés, vinaigrette et œufs de truite, gel de citron

OU

#### **Le Foie gras de Canard**

Accompagné de son chutney exotique de mangue et de gingembre

#### **Le Rouget**

Risotto de céleri à l'aneth et au vin jaune, sauce au jus de veau iodé et chips de topinambour

OU

#### **La canette**

Snackée, purée de choux fleur et ses pickles, sauce à l'orange et au Grand Marnier

#### **Les Fromages**

De la Maison Marc Janin "MOF" en 2019

#### **Le Tiramisu**

Biscuit cuillère infusé au café, Glace au Café et Chantilly Mascarpone au Café torréfié