A LA CARTE

Le Chef Benoît Demols signe une cuisine de tradition entièrement faite maison. Pâté en croûte, caillette, gravlax, farces, fumaisons, jus, sauces et desserts sont élaborés sur place.

POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF

LA PLANCHE DE CHARCUTERIES — 32 €
Pâté en croûte et caillette maison, jambon cru, saucisson et condiments

LES ENTRÉES

LA TRUITE EN GRAVLAX — 19 €
Betterave, céleri fumé et pickles maison

LE PÂTÉ EN CROÛTE DE BENOÎT — 22 €
Volaille fermière, magret, pintade, foie gras et pickles maison

LE FOIE GRAS DE BENOÎT — 25 €
Foie gras mi-cuit maison, brioche maison et confiture de figues.

LES TARIFS SONT NETS DE TAXES, SERVICE INCLUS 15%

LES PLATS

LE CHOU FARCI DU CHEF — 28 €
Fine farce de pintade, girolles et foie gras, jus corsé

LA QUENELLE DE BROCHET MAISON — 32 €
sauce Nantua.

LE MÉDAILLON QUEUE DE LOTTE — 36 €
Sauce Noilly Prat.

LE FILET DE BŒUF — 37 €
Jus au vin rouge, légumes de saison

LES ROGNONS ET RIS DE VEAU — 38 €
Jus de veau, légumes de saison

LES TARIFS SONT NETS DE TAXES, SERVICE INCLUS 15%

LES FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGE AFFINÉS— 12 €

LES DESSERTS MAISON

CHÂTAIGNE, CLÉMENTINE ET GRIOTTE— 10 €
Mousse de châtaigne, clémentine confites, coulis de griotte, marron caramélisé et tuile de sarrasin.

LA POIRE BELLE-HÉLÈNE — 11 €
Chocolat noir, glace vanille

LE PARIS-BREST — 12 €
Praliné noisette, crème légère

LES TARIFS SONT NETS DE TAXES, SERVICE INCLUS 15%

MENU DE SAISON

35 €

Entrée :

Œuf parfait
Velouté de courge

Plat :

Volaille fermière
sauce aux cèpes

Dessert:

Pomme rôtie
Caramel, crème légère et crumble

DU MARDI AU VENDREDI MIDI
JEUDI, VENDREDI ET SAMEDI SOIR

MENU DE NOEL

58 € 3 SERVICES / 65 € 4 SERVICES

Entrée au choix:

Foie gras mi-cuit maison
Brioche maison, confiture de figues
ou
Pressé de joues de cochon
Saint Jacques snackée, jus de veau réduit

Plat au choix:

Épaule d'agneau confite
Légumes de saison
ou
LA QUENELLE DE BROCHET MAISON
Sauce Nantua

Dessert au choix:

Mont-Blanc revisité
ou
Mousse au chocolat noir
Croustillant praliné, crème anglaise

Formule 4 services : avec fromage

Boisson non comprise. Accords mets-vins + 22 €