

Menu Découverte

Ce menu vous est proposé les midis du mercredi au vendredi au tarif de :

19,00€/pers : entrée + plat ou plat + dessert

25,00€/pers : entrée + plat + fromage ou dessert

Le soir et week-end

Entrée + plat ou plat + dessert : 23,00€

Entrée + plat + fromage ou dessert : 30,00€

Entrées

L'Œuf et le Vin

Les traditionnels œufs pochés en meurette, oignons grelots, lard fumé et champignons, croûtons à l'ail

Le Champignon et le Butternut

Cappuccino de champignons servi tiède, crème prise de butternut, fine galette de Paris et courge

Plats

Le Poisson du marché selon arrivage

Au retour de pêche, notre maître d'hôtel vous présentera le poisson du jour, légumes de saison et une sauce émulsion au Yuzu accompagnera votre poisson

La Volaille et L'Oignon Rouge

Cuisinés comme une blanquette, les « Sots l'Y-laisse » et foie blond parfumé au Cognac, coque d'oignons rouges braisé, riz vert au basilic

Fromages

Assiette de 3 fromages de la maison « Le Roux » *OU* fromage blanc de campagne
Chariot de fromages en supplément à la carte

Desserts

Le Chocolat

La trilogie de chocolat en déclinaison, noir bio à 73% en ganache montée, lait en diplomate onctueuse, blanc en mousse légère, biscuit de pâte à choux

Le Kiwi

Dacquoise à la coco, mousse coco et coulis, kiwis frais et fine meringue

***Les suggestions et inspirations du chef vous seront proposées
en parallèle selon arrivage***