

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 : 24,00€

Entrée + plat + fromage ou dessert : 31,00€

Entrées

Le Chèvre et la Noix

Cannelloni à la mousse de chèvre frais et finger de pain au noix, lard fumé paysan au poivre, coulis de betterave au vieux vinaigre de Balsamique

Le Maquereau et le Potimarron

Filet de maquereau désarêté, juste grillé à la flamme, mousse légèrement fumée de harengs, crémeux de potimarrons et pickles

L'Entrée du marché selon arrivage

Au retour du marché, notre maître d'hôtel vous présentera l'entrée du jour, la recette pensée par le chef

Plats

Le Poisson du marché selon arrivage

Au retour de pêche, notre maître d'hôtel vous présentera le poisson du jour, la recette de notre chef ainsi que son accompagnement

Le Veau et l'Oignon

Tendron de veau cuit à basse température, confit de pomme de terre aux oignons, jus de braisage aux oignons rouges

La Viande du moment

Un morceau de choix, accommodé comme le chef l'aura imaginé ... selon le marché

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 et la Banane

Ravioles à la banane compotée, crémeux au chocolat noir et sauce chocolat

La Passion et la Vanille

Panacotta à la vanille, gelée de passion, litchis et coulis de passion

La Suggestion du Jour

Notre chef pâtissier vous propose un dessert infiniment gourmand, présenté par notre maître d'hôtel

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