

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

Mamie et Pâques

La terrine de Pâques comme mamie, condiment moutarde et cornichons

L'œuf

L'œuf bio poché, chou rouge et carmine, coulis de betteraves et poivrons rouges, vinaigrette à l'Irancy et mout de raisin

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 Sot l'y laisse

Sot l'y laisse de volaille comme une carbonnade de la brasserie « Thomas Becket », pommes grenailles et carottes jeunes

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

La Praline rose

Pralines roses, crème anglaise pralinée, siphon praline rose, feuilletage craquant, concassé praline

Le Cassis

Le cassis, coulis et cassis au sucre, biscuit muffin, mousse Amber, caramel érable

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