

# PLANCHES

## PLANCHE TERRE ET MER 29,90€

Saumon fumé par nos soins, Ravioles de homard, tartare de daurade, Foie gras mi-cuit en ballotines

## PLANCHE MIXTE 26,90€

Saucisson ibérique, chorizo ibérique, jambon Serrano, viande des grisons, Comté 18 mois AOP, Neufchâtel AOP, Saint Maure de Touraine AOP

## PLANCHE CHARCUTERIE 24,90€

Saucisson ibérique, chorizo ibérique, jambon Serrano vieille réserve, coppa, viande des grisons

## PLANCHE FROMAGÈRE 23,90€

Comté 18 mois AOP, Neufchâtel AOP, Saint Maure de Touraine AOP, Casanu (fromage Corse de brebis, affiné à la bière)

## ENTRÉES

### POIREAUX EN 3 TEXTURES

Velouté, rôti et mousse, huile de noix 10,90€

### OEUF PARFAIT

Oeuf de la Ferme du Tronquoy cuit à 64°, crème d'épinards et oignons frits 11,90€

### TARTARE DE DAURADE

Poire et citron 14,90€

### CRÉMEUX DE CAROTTES

Cumin et huile de noisette 9,90€

### SAUMON FUMÉ

Au bois de Hêtre par nos soins. Gelée de kiwi et crème à l'amande 15,90€

### FOIE GRAS

Mi-cuit en ballotine et condiments (petits oignons grillés et radis) Pain aux céréales de La Pétrie 16,90€

### HOMARD EN RAVIOLES 16,90€

Huile verte, accompagné de sa bisque et poivre de yuzu

## MENU VÉGÉTARIEN

### ENTRÉES

CRÉMEUX DE CAROTTES  
Cumin et huile de noisette

POIREAUX EN 3 TEXTURES  
Velouté, rôti, mousse  
Huile de noix

### PLATS

VELOUTE DE PANAIS  
Aux noisettes et zestes d'orange

LÉGUMES PANÉS ET FRITS  
Accompagnés de son guacamole

### 34,90€ DESSERTS

PAVLOVA  
Aux fruits exotiques

ENTREMET AU 3 CHOCOLATS  
Biscuit chocolat, croustillant praliné, mousse chocolat noir, ganache montée chocolat blanc

CAFE GOURMAND

## MENU LA MAISON

### ENTRÉES

OEUF PARFAIT  
Oeuf de la Ferme du Tronquoy cuit à 64°, crèmeux d'épinards et oignons frits

POIREAUX EN TEXTURES  
Velouté, rôti et mousse  
Huile de noix

### PLATS

PLUMA DE COCHON IBERIQUE  
Jus au miel et thym, ratatouille

DOS DE CABILLAUD  
En croûte feuilletée avec ses épinards et champignons du moment  
Sauce au Noilly Prat

BAVETTE, Tige Hereford, +/- 250g, Épices Zaatar, accompagnement au choix

### 36€ DESSERTS

PAVLOVA  
Aux fruits exotiques

ENTREMET AU 3 CHOCOLATS  
Biscuit chocolat, croustillant praliné, mousse chocolat noir, ganache montée chocolat blanc

CAFE GOURMAND

## FORMULE

Demandez à votre serveur

Plat du jour/café gourmand **21,90€** ou Plat/boisson/café gourmand **24,90€** UNIQUEMENT LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI

## MENU ENFANT

Poulet pané ou viande de boeuf ou poisson du moment pané, accompagnement au choix, boule de glace

10€

---

## PLAT

---

### TARTARE DE BOEUF

Coupé au couteau,  
vinaigre balsamique réduit  
Frites fraîches maison

19,90€

### DEMI MAGRET DE CANARD

Choux de Bruxelles poêlées aux lards  
Et jus de canard à la framboise

21,90€

### COEUR DE RIS DE VEAU

Jus réduit au Porto,  
Champignons du moment et pomme  
de terre grenailles

35,90€

### PLUMA DE COCHON IBÉRIQUE

Jus au miel et thym  
Ratatouille

25,90€

### CARPACCIO DE BOEUF

Exceptionnel faux filet HOLSTEIN  
maturé, fumé au bois de hêtre et  
séché, huile de pistache  
Frites fraîches maison

23,90€

### LÉGUMES PANÉS ET FRITS

Légumes du moment, accompagnés  
de guacamole maison

17,90€

### VELOUTÉ DE PANAIS

Aux noisettes et zeste d'orange

17,90€

---

## VIANDES

---

BOUCHERIE D'EXCEPTION

LESAGE PRESTIGE

**NOS CUISSONS SONT RÉALISÉES AU  
FOUR MIBRASA AU CHARBON VÉGÉTAL**

### NOIX D'ENTRECÔTE DE BOEUF 29,90€

Argentine persillée, +/- 300g, baies  
de Bataks

### FILET DE BOEUF

Race Simmental, +/- 300g, épices  
Zaatar

32,90€

### CÔTE À L'OS

+/- 350g, baies de Bataks

31,50€

### BAVETTE

Tige Hereford +/-250g, épices Zaatar

23,90€

Accompagnements au choix:

Frites fraîches, pommes grenailles  
rôties, poêlée de choux de Bruxelles,  
ratatouille, petits légumes,

SAUCE:

BÉARNAISE, POIVRE, ÉCHALOTE

---

## POISSONS

---

### DOS DE CABILLAUD

En croûte feuilletée avec ses  
épinards et champignons du moment  
Sauce au Noilly Prat

23,90€

### TURBOT

Roulé en feuille de choux, cuit vapeur  
et rôti, crème de curry  
Mousseline de panais

26,90€

### FILET DE BAR

Sauce vierge,  
Petits légumes poêlée au beurre

24,90€

### SAINT-JACQUES

à la plancha, purée de céleri rave  
sauce thym/citron

27,90€

---

## DESSERTS

---

### ENTREMET 3 CHOCOLATS

Biscuit chocolat, croustillant praliné,  
moussechocolat noir, ganache  
montée chocolat blanc

10,90€

ET FROMAGE

### ASSIETTE DE FROMAGE

Comté 18mois AOP, Neufchâtel AOP,  
Saint Maure de Touraine AOP, Casanu

10,00€

### PAVLOVA

aux fruits exotiques

10,90€

### DAME BLANCHE

9,90€

### CAFÉ OU THÉ GOURMAND

10,50€

### CHOCOLAT OU CAFÉ LIÉGEOIS

9,90€

### SPHÈRE AU CHOCOLAT

autour du pomelos, compoté, crémeux et sorbet  
biscuit moelleux

11,90€

### COLONEL

11,90€

### BABA FAÇON MOJITO

crème légère citron vert et menthe,  
sorbet menthe

11,90€

### BOULE DE GLACE

Parfum au choix

3,00€