



LE MENU HUMEUR DU CHEF

MENU ENTRÉE-PLAT OU PLAT- FROMAGE OU DESSERT	39 EUROS
MENU ENTRÉE, PLAT ET FROMAGE OU DESSERT	49 EUROS
MENU ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT	58 EUROS

LES ENTRÉES

LES 6 HUÎTRES N°3 DU PARC DE L'ÎLE AUX MOINES, CITRON ET VINAIGRE À L'ÉCHALOTE
LES 12 HUÎTRES N°3 DU PARC DE L'ÎLE AUX MOINES, CITRON ET VINAIGRE À L'ÉCHALOTE (+12€)
FOIE GRAS DU DOMAINE DE LANVAUX ET ROUGET EN MARBRÉ, CHUTNEY DE POIRE ET SA BRIOCHE EMMA (+9€)
NAGE DE COQUILLAGES, THÉ DE CREVETTES GRISES ET RADIS MEAT
CÉVICHE PÉRUVIEN DE DAURADE, COCO, NOISETTE ET PIMENT ANTILLAIS, CITRON VERT ET PICKLES
TOMATES DE CHEZ MADAME HUITRIC, BURRATA AOP CRÉMEUSE 


LES PLATS

LIEU JAUNE DE NOS CÔTES, MOUSSELINE DE PANAIS, ARTICHAUT, HARICOTS DE MER, CÊPES ET SAUCE FORESTIÈRE
NOIX DE SAINT-JACQUES POÊLÉES, MOUSSELINE DE BUTTERNUT ET ÉCUME IODÉE
MAGRET DE CANARD SERVI ROSÉ, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE ET ÉCHALOTE, JUS DE GRIOTTES
FILET DE BOEUF CHAROLAIS BRETON, SOUBISE D'OIGNONS, POMMES DE TERRE MITRAILLE ET JUS RÉDUIT (+6€)
TOMATES DE CHEZ MADAME HUITRIC, BURRATA AOP CRÉMEUSE 

LE FROMAGE

PLATEAU DE FROMAGES DE LA MAISON PERRIN ET SON MESCLUN DE CHEZ MADAME HUITRIC (+4 €)

LES DESSERTS

CLASSIQUE SOUFFLÉ À LA MANDARINE ET SON SORBET À LA MANDARINE NAPOLÉON 
L'INTENSE CHOCOLAT, SARRASIN ET PIMENT D'ESPELETTE
LE CITRON EN TEXTURES, KALAMANSI, VANILLE ET CRUMBLE NATURE
MILLE-FEUILLE VANILLE ET AMANDE



A COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS
PLAT VÉGÉTARIEN OU DISPONIBLE EN VERSION VÉGÉTARIENNE

LE DÉJEUNER DES SAVEURS

SERVI UNIQUEMENT AU DÉJEUNER, DU MARDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

VELOUTÉ DE PATATE DOUCE, ÉCUME DE LARD ET LARD GRILLÉ

-

MIGNON DE PORC, SAUCE MADÈRE, POÊLÉE DE PIED DE MOUTON ET POMMES DAUPHINE

-

TARTELETTE CHOCOLAT ET CAMEL BEURRE SALÉ

MENU ENTRÉE-PLAT OU PLAT-DESSERT

25 EUROS

MENU ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

29 EUROS



LA CARTE DES ENFANTS

POUR LES GASTRONOMES EN HERBE (JUSQU'À 12 ANS INCLUS),

“LE PETIT GOURMET” ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

25 EUROS

LE CHEF LEUR PROPOSE DE PIOCHER À LEUR GUISE DANS LA CARTE DES GRANDS.

LES PLATS SERONT ADAPTÉS EN PORTION ENFANT

LE PETIT GOURMAND 15€

PLAT - DESSERT

POISSON DU JOUR OU SUPRÊME DE POULET

GARNITURE AU CHOIX: GALETTE DE POMME DE TERRE ET ÉCHALOTES CONFITS
OU MOUSSELINE DU MOMENT

-

SALADE DE FRUITS FRAIS OU DUO DE GLACE DU MOMENT



ORIGINE DES VIANDES

- BŒUF FRANCE
- CANARD FRANCE

PRIX NETS TVA INCLUSE ET SERVICE COMPRIS

SERVICE DE 12H15 À 14H00 ET DE 19H15 À 21H30.

LES ANIMAUX NE SONT PAS ACCEPTÉS DANS LE RESTAURANT