

Les spécialités de la maison depuis 2002

Compression de Pomme de terre et Foie Gras, Jus truffé	46€
Plat pouvant remplacer l'entrée dans le menu (supplément menu 21€)	
Pigeon flambé au capucin	52 €
Plat pouvant remplacer le plat dans le menu (supplément menu 28 €)	
Fromage monté	22 €
Coulommiers fermier, Bleu d'Auvergne et Mascarpone vieillis ensemble – Fève de Tonka, Piment d'Espelette et Raisin Fromage pouvant remplacer le dessert dans le menu (supplément menu 8 €)	
Soufflé chaud à la pomme Tatin	20€
rafaîchi au Calvados et au miel des <i>Apiers d'Aliénor</i> Plat pouvant remplacer le dessert dans le menu (supplément menu 8 €)	

MENU DEGUSTATION en 4 Temps **110€**

(pour l'ensemble de la table)

Accord Mets/Vins Menu Dégustation **55€**

MENU DE SAISON

60 € au déjeuner – 80€ au dîner

LES ENTRÉES

Asperges vertes juste grillées
Huile d'herbes légèrement épicée et ravioli d'œuf confit
ou
Chipirons farcis aux œufs, câpres et poivrons
Condiments et tomates myrtilles

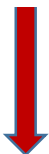
LES PLATS

Poisson du jour
Risotto de courgette et fleur en tempura
ou
Viande du jour
Petits pois en cousinage

LES DESSERTS

Pain perdu aux fraises
Glace à la vanille fumée
ou
Ile flottante à la rhubarbe
et fleur de sureau

Menu in English



Specialities of the Restaurant from 2002

Potatoe Millefeuille and Foie gras, Truffle juice €46

This dish can replace the starter in the menu (extra charge in the menu €21)

Pigeon flambéed with a “capucin” €52

This dish can replace the main course in the menu (extra charge in the menu €28)

Homemade Cheese €22

Blue from Auvergne, Farmehouse Coulommiers and Mascarpone
aged together – Tonka beans, Espelette Pepper, Golden grape

This cheese can replace the dessert in the menu (extra charge in the menu €8)

Hot Tatin apple soufflé €20

refreshed with Calvados and honey from *Apiers d'Aliénor*

This dish can replace the dessert in the menu (extra charge in the menu €8)

TASTING MENU In 4 Times €110

(for the whole table)

Wine Pairing Tasting Menu €55

SEASONAL MENU

€60 at lunch - €80 at dinner

STARTERS

Green asparagus, just grilled
Lightly spiced herb oil and candied egg ravioli
or
Chipirons stuffed with eggs, capers and peppers
Condiments and Tomberry tomatoes

MAIN-COURSES

Fish of the day
Courgette risotto and flower in tempura
or
Meat of the day
Peas as garden vegetable mix

DESSERTS

Strawberry French toast
And smoked vanilla ice cream
or
Rhubarband elderflower floating island

Inc. VAT and service charge