

DISPONIBLE AU RESTAURANT
DÉJEUNERS ET DÎNERS
À PARTIR DU MERCREDI 2 SEPTEMBRE 2026

NOTRE PETIT MENU SEPTEMBRE

ARTICHAUT HADDOCK ET CURRY NOIR

Crème d'artichaut au curry noir, artichaut en vinaigrette, haddock travaillé sous différentes textures

TARTELETTE AU CHÈVRE FRAIS

Le fromage de chèvre frais de la fromagerie Petitsigne "le Bellevue" acidité de betteraves rouges, condiment épinards, betteraves chiogga

LA DAURADE SEBASTE

Filet de daurade sébaste rôtie, fenouil braisé aux zestes d'agrumes, raisins blancs au beurre, brocoli cru et cuit, consommé d'arêtes juste crème

L'AIGUILLETTE DE BOEUF BARONNE

Servie saignante pour garantir sa tendreté, mille-feuille de pommes de terre, chips de vitelottes, glace de boeuf

LA REINE DES PRÉS

Confit de prune Reine-Claude, jus à l'oseille, sorbet citron oseille

DOUCEUR SARRASIN

Le chou craquelin, ganache au sarrasin, glace à l'huile d'olive et fleur de sel, praliné sarrasin

EN 2 SÉQUENCES

ENTREE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT ... 30,00 €

PLAT ET FROMAGE... 32,00 €

EN 3 SÉQUENCES

ENTREE, PLAT ET DESSERT ... 38,00 €

ENTREE, PLAT ET CHARIOT DE FROMAGES 42,00 €

EN 4 SÉQUENCES

ENTREE, PLAT, CHARIOT DE FROMAGE ET DESSERT 50,00 €



Prix nets, service compris

NOTRE CARTE

É T É

LE FOIE GRAS DE CANARD

Le foie gras de canard mi-cuit, la figue en variation de texture, la brioche des Epi'Curieux toastée

18,00 €

ARTICHAUT HADDOCK ET CURRY NOIR

Crème d'artichaut au curry noir, artichaut en vinaigrette, haddock travaillé sous différentes textures

14,00 €

L'OEUF DE POULE EN CUISSON PARFAITE

L'oeuf de poule parfait, émulsion au foin du Pré Joly, les champignons de Scorbé Clairvaux en deux textures, noisettes de l'huilerie Lépine

16,00 €

TARTELETTE AU CHEVRE FRAIS

Le fromage de chèvre frais de la fromagerie Petitsigne "le Bellevue" acidité de betteraves rouges, condiment épinards, betteraves chiogga

12,00 €

LE FILET DE BAR A L'UNILATERAL

Le filet de bar cuit sur la peau, nage de moules de bouchot, côtes et verts de blettes étuvés, écume iodée

30,00 €

LA DAURADE SEBASTE

Filet de daurade sébaste rôtie, fenouil braisé aux zestes d'agrumes, raisins blancs au beurre, brocoli cru et cuit, consommé d'arêtes juste crème

22,00 €

L'AIGUILLETTE DE BOEUF BARONNE

Servie saignante pour garantir sa tendreté, mille-feuille de pommes de terre, chips de vitelottes, glace de boeuf

24,00 €

LE RIS DE VEAU BRAISE AU CIDRE

Déclinaison autour du céleri, tuiles camembert et pomme rôtie au beurre, jus de braisage au cidre normand

34,00 €

LE FILET DE CANARD

Déclinaison autour du céleri, tuiles camembert et pommes fruit rôtie au beurre, jus de braisage au cidre normand

32,00 €

NOTRE CARTE

É T É

LE CHARIOT DE FROMAGES AFFINES

Sélection de fromages affinés

12,00 €

LA TATIN RHUBARBE

Comme une tarte tatin à la rhubarbe, caramel vanillé, glace maison vanille et fleur d'oranger, jus rhubarbe, bonbon rhubarbe, rhubarbe fraîche

15,00 €

LA REINE DES PRÉS

Confit de prune Reine-Claude, jus à l'oseille, sorbet citron oseille

13,00 €

LA TARTELETTE FRUITS ROUGES

Sablés croquant, crémeux à la myrtille, fruits rouges frais et gel fraise

16,00 €

DOUCEUR SARRASIN

Le chou craquelin, ganache au sarrasin, glace à l'huile d'olive et fleur de sel, praliné sarrasin

14,00 €

PROPOSITION ENFANTS

10,00 €

Pâtes artisanales "tracteurs" d'Alice et Nicolas cuisinées avec de la crème fraîche, poitrine de porc fumée, fromage affiné râpé au moment.

La volaille fermière et jus brun de réduction.*

Le poisson selon arrivages et sauce crémeuse des carcasses.*

**Accompagnements au choix : écrasé de pommes de terres, légumes du moment ou pâtes artisanales.*

Desserts du menu mensuel ou glaces création de notre pâtissière.

Prix nets, service compris