

PLANCHES

PLANCHE TERRE ET MER **32€**

Saumon gravelax, foie gras, tataki de saumon, rillettes de volaille, filet mignon de cerf

PLANCHE CHARCUTERIE **28,90 €**

Saucisson ibérique, jambon Serrano, lomo, rillettes de volaille

PLANCHE MIXTE **29,90€**

Saucisson ibérique, jambon Serrano, lomo, rillettes de volaille, Chaource, Blueshropshire, Comté, Saint Maure de Touraine, Tête de Moine

MENU LA MAISON

38€

ENTREES

- OEUF PARFAIT

à la crème de Saint Marcellin IGP, bacon croustillant, chips de topinambours

- FOIE GRAS MI-CUIT

Au Pinot de Charentes, chutney de pêche

PLAT

- PLUMA DE PORC

Note asiatique, choux pak choi rôtie

Purée de patate douce

- DOS DE CABILLAUD

En croûte de pesto citronné, béchamel aux fines herbes, purée de carottes/gingembre

- BAVETTE

+/- 250g, épices Zaatar, accompagnement au choix

DESSERTS

- LA SPHERE CHOCOLAT

Façon Forêt noire, et son coulis de fruits rouge chaud

- POMME CONFITE AU CARMEL

Sorbet cidre, streusel et nougatine de sarrazin

- CAFE OU THE GOURMAND

ENTREES

TATAKI DE SAUMON **12€**

sauce miso

OEUF PARFAIT **11,90€**

A la Crème de Saint Marcellin IGP, bacon croustillant, chips de topinambours

SAUMON GRAVELAX **16,90€**

Aux betteraves, toast et crème d'agrumes

FOIE GRAS MI CUIT **17,90€**

au Pinot de Charentes, chutney de pêche

GYOZA **11,90€**

aux légumes, en croûte et sauce asiatique

VELOUTE DE PANAIS **11,90€**

chutney de poire, concassé de noix, huile de truffes

MENU VEGETARIEN **34,90€**

ENTREES

- GYOZA de légumes

En croûte et sauce asiatique

- VELOUTE DE PANAIS

Chutney de poire, concassé de noix, huile de truffes

PLATS

- WOK DE LEGUMES

Nouilles, oignons rouge, poivrons, carottes, courgettes et pois gourmands

- LEGUMES PANES

Guacamole maison

DESSERTS

- LA SPHERE CHOCOLAT

Façon Forêt noire, et son coulis de fruits rouge chaud

- POMME CONFITE AU CARMEL

Sorbet cidre, streusel et nougatine de sarrazin

- CAFE OU THE GOURMAND

FORMULE DU MIDI

Plat du jour / café gourmand 21,90€ ou Plat du jour / café gourmand / boisson 24,90€

Demandez à votre serveur

MENU ENFANT

10€

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

PLATS

TARTARE DE BOEUF	20,50€
Coupé au couteau, vinaigre balsamique, Frites fraîches	
COEUR DE RIS DE VEAU	36,90€
Jus réduit au Porto, Champignons du moment et pomme de terre grenailles	
CARPACCIO DE BOEUF	23,90€
Exceptionnel faux filet HOLSTEIN mûré, fumé au bois de hêtre, huile de pistache et frites fraîches	
PLUMA DE PORC	22,50€
Note asiatique, choux pak choi rôtis, purée de patate douce	
SUPREME DE POULET DE LICQUES	24,90€
Purée de panais et petits légumes, sauce orientale	
LEGUMES PANES au paprika	17,90€
guacamole maison	

POISSONS

DOS DE CABILLAUD	25,90€
En croûte de pesto citronné, béchamel aux fines herbes, purée de carottes/gingembre	
BOUILLABASSE "La Maison"	32,90€
Langoustines, queue de homard, moules, crevettes, St Jacques, bisque de homard flambée à l'Armagnac et coco	
TATAKI DE THON	27,90€
Pomme de terre en sauce Sichuanaise, et guacamole	
PAVE DE DORADE	29,90€
Sauce Champagne au yuzu, miroir de choux fleur, huile au persil	
NOIX DE ST JACQUES RÔTIES	27,90€
Tagliatelles à la bisque de homard	
WOK de nouilles sautées aux légumes	17,90€

VIANDES

Nos cuissons sont réalisées au four Mibrasa, au charbon végétal

NOIX D'ENTRECOTE DE BOEUF	33,90€
Argentine, persillée +/- 300g, épices Zaatar	
BAVETTE	24,90€
Tige Hereford, + / - 250g épices Zaatar	
CÔTE DE VEAU	26€
Sauce forestière, accompagnement au choix Sauce au choix Béarnaise, poivre, échalotes, chimichuri	

FILET DE BOEUF	33,90€
Race Simmental, + / - 300g épices Zaatar	
TIGRE QUI PLEURE	29,90€
Race Simmental, + / - 200g épices Zaatar	
Accompagnement au choix Frites fraîches, pomme de terre grenailles rôties, purée de patate douce, purée de panais, petits légumes	

CUISINE JAPONNAISE

Découvrez notre carte japonaise réalisée par notre chef sushiman du mercredi au dimanche

DESSERTS

LA SPHERE CHOCOLAT	12,90€
Façon Forêt noire, coulis de fruits rouge chaud	
POMME CONFITE au caramel,	11,90€
Sorbet cidre, streusel et nougatine de sarrazin	
PAVLOVA AUX AGRUMES	13,90€
Sorbet yuzu, agrumes frais, ganache bergamote, gel yuzu et confit	
COULANT PISTACHE	13,90€
Sorbet framboise	
LE SOUFFLE AU CHOCOLAT	15,90€
Boule de glace vanille Chocolat Valhrona, république Dominicaine	

CAFE OU THE GOURMAND	10,90€
DAME BLANCHE	10,90€
3 boules vanille, coulis chocolat, crème sucrée	
CHOCOLAT OU CAFE LIEGEOIS	10,90€
3 boules chocolat ou café, coulis, crème sucrée	
COLONEL	11,90€
3 boules citron, vodka	
BOULE DE GLACE parfum au choix	3€
FROMAGE	10,90€
FROMAGE GOURMAND	16,90€
1 verre de vin, sélection du Barman	