

Les Entrées

- Terrine de foie gras de canard cuit au naturel, chutney de poires et de pommes 26 €
- Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées croustillantes, mousseline de panais 28 €
- Paume de ris de veau rôtie aux girolles, meunière d'endives, jus corsé 34 €
- Raviols de langoustines, tagliatelles de légumes, bouillon Thai 36 €
- Saint-Jacques poêlées aux cèpes, petite tranche de foie gras, pointe de citronnelle bâton 32 €
- Escalope de foie gras poêlée, mijotée de lentilles et châtaignes 28 €
- Ballotine de sole aux carottes du jardin, endives caramélisées et jus d'agrumes 32 €

Les Poissons

- Bar de ligne en croûte de sel, fricassée de petits légumes du jardin et coquillages au beurre d'herbes (pour deux personnes) 68 €
- Goujonnettes de sole raidies au beurre demi-sel, poêlée d'artichaut et avocat, beurre d'agrumes 39 €
- Dos de bar en écailles de céleri étuvé, fondue de poireaux à la moelle, sauce vigneronne 36 €
- Tronçon de turbot à l'arête, rissolee de légumes oubliés, émulsion de bière blonde 45 €
- Médailles de lotte aux épices douces, fine ratatouille à l'ananas, riz vénéré et aioli 28 €

Les Viandes

- Poule faisane aux endives et châtaignes, servie en cocotte, légumes oubliés (pour deux personnes) 56 €
- Dos de chevreuil rôti en tournedos, poire au vin rouge, polenta garnie aux champignons des bois, sauce Smitane 40 €
- Filet de bœuf saisi au sautoir, frites de queue de bœuf, écrasée de pommes de terre aux artichauts, petits légumes du jardin 38 €
- Suprême de faisan rôti, compotée de chou rouge à la flamande, millefeuille de pommes de terre en gratin 26 €
- Râbles de lièvre à la royale, purée de châtaignes, betteraves glacées, écrasée de pommes de terre à la ciboulette 36 €
- Côte de veau rôtie au sautoir, bourgeoise de légumes, écrasée de pommes de terre et ciboulette façon « Macaire », jus mi-gras 34 €

Les Fromages affinés

- Pain aux noix et aux raisins 19 €

Les Gourmandises

- Chariot de pâtisseries 22 € Sorbets 12 €

Commander en début de repas

- Crêpes flambées aux fraises et aux framboises (pour deux personnes) 32 €
- Soufflé au chocolat 18 €

Quelques exemples de vins de notre Cave : Champagne Pommery, Brut Royal - 2000, Chablis 1^{er} Cru Les Lys, Domaine D et E Defaix - 2002, Olivier Leflaive -2009, Sancerre, Millet Frères - 2006, Meursault 1^{er} Cru « Les Genevières »



AUTOMNE 2017

Menu Découverte

- Terrine de foie gras de canard cuit au naturel, chutney de poires et de pommes
- ou
- Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées croustillantes, mousseline de panais
- ou
- Ballotine de sole aux carottes du jardin, endives caramélisées et jus d'agrumes
- Filet de bœuf saisi au sautoir, frites de queue de bœuf, écrasée de pommes de terre aux artichauts, petits légumes du jardin
- ou
- Suprême de faisan rôti, compotée de chou rouge à la flamande, millefeuille de pommes de terre en gratin
- ou
- Médailles de lotte aux épices douces, fine ratatouille à l'ananas, riz vénéré et aioli
- ou
- Fromages affinés, pain aux noix et aux raisins
- ou
- Chariot de pâtisseries

Menu à 68 €

Menu Gastronomique

- Tartare de Saint-Jacques et mangue, éclats de noisettes torréfiées, vinaigrette de betterave rouge, râpé de cumbawa
- ou
- Escalope de foie gras de canard poêlée, mijotée de lentilles et châtaignes
- ou
- Paume de ris de veau rôtie aux girolles, meunière d'endives, jus corsé
- ou
- Raviols de langoustines, tagliatelles de légumes, bouillon Thai
- ou
- Tronçon de turbot rôti à l'arête, rissolee de légumes oubliés, émulsion de bière blonde
- ou
- Dos de chevreuil rôti en tournedos, poire au vin rouge, polenta garnie aux champignons des bois, sauce Smitane
- ou
- Fromages affinés, pain aux noix et aux raisins
- ou
- Chariot de pâtisseries

Menu à 82 €

- prix nets, service compris.
- Ouvert toute l'année 7 jours / 7
- déjeuner de 12h à 14h30
- dîner de 19h à 21h45

Starters

- Home-made duck liver terrine, apple and pear chutney 26 €
- Pan-seared scallops, parsnip puree 28 €
- Seared calf sweetbread with girolles, chicory, meat juice 34 €
- Langoustines raviols, tagliatelles of vegetables, thai stock 36 €
- Pan-fried scallops with ceps, duck liver, citronella 32 €
- Pan-fried duck liver, lentils and chestnuts simmered 28 €
- Dover sole filet in a Ballotine way", carrots, chicory and citrus juice 32 €

Fish

- Bass in salt crust, vegetables from our garden and shellfish with herb butter (for two people) 68 €
- Roasted dover sole filets in salted butter, pan-fried artichoke and avocado, citrus butter 39 €
- Sea bream lined with celeriac, leeks and marrow fondue, wine sauce 36 €
- Roasted turbot, browns vegetables, beer foam 45 €
- Monkfish medallions in sweet spices, pineapple ratatouille, rice venere, aioli 28 €

Meat

- Hen pheasant with chicory and chestnuts in a slow-cooker (for two people) 56 €
- Roasted rack of venison, pear poached in red wine, mushroom polenta in Smitane sauce 40 €
- Roasted beef filet in the pan and braised oxtail, mashed potato and artichoke, vegetables 38 €
- Pheasant supreme fondant red cabbage in a Flamand way, potato gratin 26 €
- Saddle of rabbit stuffed with duck liver, sweet chestnuts puree, beetroot, mashed potato with chives 36 €
- Roasted veal chop in the pan, vegetables, Macaire potato, "mi-gras" juice 34 €

Matured cheese

- walnut and raisin bread 19 €

Sweets

- Trolley of pastries 22€ Sorbets 12 €

Please order at the beginning of your meal

- Pancakes flambé with strawberries and raspberries (for two persons) 32 €
- Chocolate "soufflé" 18 €

Discovery Menu

- Home-made duck liver terrine, apple and pear chutney
- or
- Pan-seared scallops, parsnip puree
- or
- Dover sole filet in a Ballotine way, carrots, chicory and citrus juice
- Roasted beef filet in the pan and braised oxtail, mashed potato and artichoke, vegetables
- or
- Pheasant supreme fondant red cabbage in a Flamand way, potato gratin
- or
- Monkfish medallions in sweet spices, pineapple ratatouille, rice venere, aioli
- Matured cheese, walnut and raisin bread
- Trolley of pastries

68 € Menu

Gourmet's Menu

- Scallops and mango tartar, chopped hazelnuts, or
- Pan-fried duck liver, lentils and chestnuts simmered
- Seared calf sweetbread with girolles, chicory, meat juice or
- Langoustines raviols, tagliatelles of vegetables, thai stock
- Roasted turbot, browns vegetables, beer foam or
- Roasted rack of venison, pear poached in red wine, mushroom polenta in Smitane sauce

Trolley of pastries

82 € Menu

- net rates service included
- Open every day of the year
- Lunch : from midday to 2.30pm
- Dinner : from 7.00pm to 9.45pm