

Au fil des saisons

29,50 €

Six huîtres des parcs du moulin.

Ou

Braisé de ris de veau à la crème de morilles.

Ou

Mille-tuille de parmesan, jambon sec et de foie gras à l'abricot.

Ou

Saumon fumé par nos soins et sa crème aux herbes.

Aile de raie aux deux agrumes.

Ou

Magret de canard laqué aux graines de sésame

Ou

Croustillant de pied de porc au miel.

Ou

Pierrade de gambas Royales et de coquilles Saint-Jacques en gourmandise.

Ou

Entrecôte (400g) à l'os béarnaise (suppl.9 €).

Camembert pané au calvados, rôti en habit de bois.

Ou

Tarte fine aux pommes et son caramel au cidre.

Ou

Vasque de sorbets et de fruits frais à la

Confiture de tomates fraîches.

Ou

Juste cuit au chocolat coulant.

Prix nets

Notre cocotte de saison.

27 €

Cocotte de Bar sauvage et coquilles Saint Jacques aux petits légumes.



Assiette gourmande



Le Wok de Saison.

28 € 50

Sauté de gambas, coquille saint Jacques et Cabillaud à la coriandre fraîche.



Notre tout chocolat.

Trilogie de cocottes

29 €

1 cocotte de langoustines ,1 cocotte de coquille Saint-Jacques, 1 cocotte de bar sauvage aux trois saveurs.

*Fondue de fruits frais au chocolat noir
(64% cacao)*

La Maison n'accepte plus les chèques
Merci de votre compréhension

Prix nets

la Cave

Nos suggestions de la semaine :

Pouilly-Vinzelles 2009 : le verre (17cl) 9 euros

La bouteille 36 euros

Mâcon-Verzé 2009 : le verre (17 cl) 9 euros

La bouteille 32 euros

Mâcon Solutré 2009 : Le verre (17 cl) 9 euros

La bouteille 33 euros

Mâcon villages Blanc cuvée de grenouilles 2009 :

Le verre (17 cl) 8 euros

La bouteille 29 euros

Pommard Bouchard père et fils 2007 :

La bouteille 65 euros

Gevrey Chambertin Bouchard Père et Fils 2006 :

La bouteille 65 euros

Prix nets

Jusqu'à 13h30 et 21h

Menu du terroir

Logis de France

19,50€

-Beignets de crevettes maison sauce tartare.

-Assiette de crudités.

-Terrine de gésiers maison et sa confiture d'oignons.

-Tartare de cabillaud poché à la crème de ciboulette

- Rillettes de saumon à l'aneth

-Notre omelette au camembert.

-Poisson de la débarque du jour (Lieu, Carrelet...)

-Faux filet de bœuf grillé sauce au poivre.

-Tête de veau façon ravigote.

-Camembert sur lit de salade.

-Chocolat chaud aux poires en cappuccino.

-Crème brûlée ou Ile flottante.

-Amandine poêlée aux fruits rouges.

La Maison n'accepte plus les chèques

Merci de votre compréhension

Prix nets