

*Laissez vous tenter au hasard de la carte par des assiettes
aux goûts simples et aux associations insolites*

Imaginations et Découvertes

<i>Le bouillon de poule aux châtaignes, croustons dorés et lard croustillant</i>	8,50 €
<i>Le cocktail de crabe aux épices thaï, avocat et chutney d'ananas</i>	9,00 €
<i>Les escargots et bulots liés d'un beurre persillé, jeunes pousses d'épinard</i>	12,50 €
<i>La salade d'artichauts au fromage de chèvre, miel et pignons</i>	13,00 €
<i>Les saint-Jacques cuites au plat, condiment pamplemousse menthe</i>	16,00 €

Le goût des bonnes choses

<i>Simplement des penne aux champignons en persillade</i>	10,50 €
<i>Confit de canard, pommes de terre sautées et cœur de sucrine aux échalotes</i>	13,50 €
<i>La traditionnelle tête de veau sauce ravigote, légumes légèrement croquants</i>	14,00 €
<i>Bar entier cuit à la plancha, légumes saisis au wok, beurre blanc à la cardamome</i>	16,50 €
<i>Entrecôte à la plancha, pommes frites, sauce tartare</i>	17,50 €
<i>Ris de veau doré au sautoir, endives et morilles crémeuses</i>	25,00 €
<i>Plancha de calamars et wok de crevettes, chutney de mangue et foie gras poêlé</i>	29,00 €

Couleurs et gourmandises

<i>Roquefort Papillon, salade de mâche aux noix</i>	9,50 €
<i>Crème caramel</i>	5,00 €
<i>Tarte fine aux pommes, crème glacée à la vanille</i>	6,00 €
<i>Coupe de fruits frais glace vanille recouverte de champagne</i>	9,50 €
<i>Baba royal au rhum ambré St-James, crème montée et brunoise de fruits de saison</i>	9,50 €
<i>L'opéra, crème glacée à la mascarpone, caramel léger</i>	8,50 €

Menu Eclats du Jardin

Menu à 19 € (Hors Boissons)

Salade de chevre chaud au miel, artichauts grillés et tapenade
ou
Bouillon de poule aux châtaignes, croutons et lard croustillant

~~~~~

*L'émincée de poulet aux légumes, sauce yaourt*  
ou  
*Saumon à la plancha, fondue de poireaux et beurre d'orange*

~~~~~

Crème caramel
ou
Clafoutis aux fruits de saison