

Menu Meunier gourmand à 29 €

Entrées

L'OEUF

Mollet en croûte sur sa crème et son croquant d'asperge verte surmonté de sa tuile au Comté

ou

LE MAQUEREAU

En escabèche accompagné de pommes charlottes fumées et son jus aux herbes fraîches

Plats

LE BOEUF

L'onglet avec son anchoïade au chèvre, pommes de terre gaufrettes et légumes printaniers

ou

LE LIEU JAUNE

Le dos en croûte d'herbes, sauce vierge au pamplemousse, fèves et céleri rôti

Desserts

LE SABLE

Avec sa mousse de fromage blanc au citron vert meringuée

ou

LE NOUGAT

Glacé et parfumé au miel, accompagné de son coulis de fruits rouges

Menu Au fil de l'eau à 42 €

Entrées

DORADE SEBASTE

Ceviche de dorade à la coco, au citron, à la grenade et au radis vert

ou

LE FOIE GRAS

Poêlé, pommes confites à la vanille et gelée de groseille

Plats

LE LOUP DE MER

En filet, purée fine de patates douces, espuma au beurre d'agrumes, folie de jeunes pousses

ou

LE VEAU

Sauté aux morilles, réduction au vin jaune et jardin de légumes de saison

Fromage

Cromesquis de chèvre l'Âne Vert, sorbet à la pomme verte

Desserts

LA MOUSSE CHAUDE

Au chocolat noir, éclats de nougatine aux pignons de pins accompagnée de sa glace vanille artisanale

ou

LE MILLE FEUILLE

A la rhubarbe, mousse ricotta au gingembre

Menu Castors à 8.50 €

Plats

Steack haché

ou

Poisson du moment
saumon, cabillaud...

Accompagné de frites ou légumes du moment

Desserts

Deux boules de glace
Vanille, fraise, chocolat, framboise, pêche

Et une boisson

Limonade
Coca-Cola
Jus de fruit

Mangue, ananas, orange

Sirop à l'eau

Menthe, fraise, cassis, citron, framboise, pêche, grenadine