

### Les entrées

|   |      |
|---|------|
| <b>Le Poireau</b> : En vinaigrette  | 22 € |
| <b>Le Foie Gras</b> : De canard, Coing, et Coriandre  | 24 € |
| <b>L'œuf</b> : Œuf pané façon Bénédicte, cresson, chips d'andouille de Guéméné, émulsion citron | 18€  |
| <b>Le Haddock</b> : En accras, tartare d'agrumes et céleri rémoulade                            | 18 € |

### Les poissons

|  |     |
|--|-----|
| <b>Le Flétan</b> : Flan de topinambour, gel d'oseille, cromesqui au pied de porc, sauce américaine | 28€ |
| <b>Le Potimarron</b> : Gyosa, coquillages, bouillon corsé, tartare de couteaux                     | 32€ |
| <b>Le Calamar</b> : Farci aux herbes et aux noix Carottes, Oranges et choux de Bruxelles.          | 30€ |

### Les viandes :

|  |     |
|--|-----|
| <b>Le Pigeon</b> : En dodine, foie gras, maïs, chorizo et jus corsé                      | 35€ |
| <b>Le Paleron de Bœuf</b> : Cuit 15h, légumes glacés, bière et pain d'épices             | 29€ |
| <b>Le Ris de Veau</b> : Gel de concombre et gingembre, chou farci, déclinaison de panais | 33€ |

|  |      |
|--|------|
| <b>Les légumes</b> : ... de chez Gauthier Rouchaussé | 18 € |
|--|------|

|  |      |
|--|------|
| <b><u>Le plateau de fromages :</u></b> | 10 € |
|--|------|

### Les desserts :

|   |      |
|---|------|
| <b>Le Riz au lait</b> : Écume de riz grillé et citron vert  | 12€  |
| <b>Le Baba</b> : Baba au limoncello, citron et litchi       | 12€  |
| <b>Le Chocolat</b> : Poire et caramel                       | 12 € |
| <b>La Pomme</b> : Cuite en tatin, crème double au gingembre | 12 € |

**Tous nos plats de la carte sont confectionnés avec des produits frais, issus de fournisseurs locaux, sélectionnés en circuit court**

## **L'instant T** (amuse-bouche, entrée, plat, dessert) **39€**

Valable pour le déjeuner exclusivement du Mercredi au Vendredi hors jours fériés

Entrée:

Le Haddock ou L'Oeuf

Plat:

Le Flétan ou le Paleron de Bœuf

Dessert:

Le Baba ou le Chocolat

## **Le Coteau** (amuse-bouche, entrée, poisson, viande, dessert) **62€**

Entrée:

L'Oeuf ou le Foie Gras ou le Haddock ou le Poireau

Poisson:

Le Potimarron ou Le Calamar ou le Flétan

Viande:

Le Ris de Veau ou Le Paleron ou Le Pigeon

Dessert:

A choisir parmi tous nos desserts

## **L'insouciance** (menu dégustation en 8 services) **120€**

Plats sélectionnés par le chef

*Gauthier Rouchaussé de Mardeuil pour les fruits et légumes, Christophe de « au bord de mer » d'Epernay pour les poissons et crustacés, Vincent Contal pour les farines et les huiles, Patrick Baillet pour les pains confectionnés avec les farines de chez Vincent Contal, Aux Délices Laitiers de Signy l'abbaye pour le lait, la crème, le beurre, Maxime Viellard de Fromentières pour les fromages, M. Lourdeaux de AY et M. Lizon de Pleurs pour les escargots de champagne Laurence Bonnet de Germinon pour les œufs*