

Carte

Entrée

Chevreuril de chasse de France 16,00€

Sauce traditionnelle « Grand Veneur » au Saint Joseph 100% Syrah Les vins de Vienne
Infusée à la cardamome noir & au cigare Monté Cristo Habana

Poisson de la criée (pêche Atlantique Nord-Est Zone 27.) 12,90€

Proposition végétarienne 12,90€

Plat

Filet d'Ombre Chevallier des sources de Métigny 80270 39,00€

Mariné sucré-salé, légèrement fumé à chaud (60°C) au bois de hêtre
Sauce chimichurri aux herbes, piment frais fermenté & myrtilles
Garniture en proposition

Filet de bœuf fumé 37,00€

Jus demi-glace de viande naturel maison cuisiné selon les envies
Mille-feuille de pomme de terre au beurre

Poisson de la criée (pêche Atlantique Nord-Est Zone 27.) 23,00€

Proposition du Marché (viande française) 24,00€

Proposition Enfant (hors Ombre Chevallier & Filet de Bœuf)

Plat à composer avec les choix de la Carte 23,00€

Le dessert ou fromage au choix de la carte en taille classique

Dessert

Fromages

Sélection de Christelle « Un Jour à La Campagne » à Camon 

Fromages de chèvre de Manuela et Olivier « La chèvrerie des Farfadets » à Belleuse

Beurre fermier, de la famille Avet « Douceur de Lait » à Eplessier (vaches Prim'Holstein)

12,90€

Inspiration Chocolat

Mousse bavaroise classique au chocolat noir 70% Guanaja (Valrhona), tonka & malhep

Sablé sucré salé amande au cacao amère & malhep

Mousse végétale à la vanille torréfiée & malhep

14,00€

Inspiration Fruit

Crèmeux citron à la fleur d'Osmanthus

Granola sarrasin, noix de macadamia, noix du Brésil, graines de courge & miel

Meringue à la fleur d'Osmanthus

14,00€

Biscuit de Savoie

Farine bio Grains & Pépins à Heudicourt & œufs de la ferme de Monsieur Roucou

Coulis de fruits ou caramel au beurre selon le marché

Mousse végétale aromatisée des extraits naturels de chez Georges Colins (Alsace)

9,00€



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

