
















Carte

Entrée

- Fromage blanc de chèvre** « La Chèvrerie des Farfadets », Belleuse  **14,00€**
Crème crue fermière « Douceur de Lait », Eplésier
Echaillons & oignons jeunes pouces ciselés, huile d'olive noir bio des Baux-de-Provence & vinaigre de Banyuls, poivre exotique
- Poisson de la criée** (pêche Atlantique Nord-Est Zone 27.)        **12,90€**
Duxelles de champignon grillée, jus de viande maison réduit, l'ensemble noyé dans la crème crue fermière
- Proposition du marché**        **12,90€**

Plat

- Demi-Homard Bleu de Bretagne**    **39,00€**
Mi-cuit nacré, servi froid avec sa bisque au cognac filtrée, confit de kumquat, praliné de pistache ni sucré ni salé
Baie exotique moulue, garniture du marché
- Pavé de veau** crème aux morilles sauvages & Côte du Jura   **28,00€**
Mille-feuille de pomme de terre
- Poisson de la criée** (pêche Atlantique Nord-Est Zone 27.)        **23,00€**
- Proposition du Marché** (viande française)        **23,00€**

Proposition Enfant (hors homard & veau)

- Plat à composer avec les choix de la Carte **17,00€**
Le Dessert 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 Eplèsier (vaches de race Prim'Holstein)

12,90€

Inspiration cacahuète & vanille Planifolia

Mousse bavaroise classique à la vanille

Praliné de cacahuètes torréfiées caramélisées au sucre vanillé maison & salé

Crèmeux caramel au sucre vanillé & chocolat blanc Dulcey (Valrhona)

Sablé sucré salé amande (farine semi-complète de Graines & Pépins, Heudicourt)

14,00€

Inspiration Fruit

Purées d'écorces d'agrumes, baie de Sancho verte

Crèmeux au jus d'orange (comme une pâtissière)

Mousse végétale à la vanille

La "Visitandine" de Lorraine

12,90€

Tarte aux myrtilles

Confiture et jus de myrtilles maison

Crème d'amande aux œufs de la ferme

Pâte sucrée

Mousse vanille

12,90€



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

