

MENU DU MARCHÉ

Velouté de Champignons de Paris
Crème Fraiche du Comptoir du Fromager
Marc de Café, Croutons de Pain cuit au Feu de Bois

Ou

Haddock
Poireaux du Château Brulé à la Flamme
Condiment de Chou-Fleur Fumé

•••

Poisson du Marché
Légumes de Saison

Ou

Magret de Canard
Panais, Cacao et Pakchoï

•••

Tartelette
A la Mangue et aux Amandes

Ou

Chou Craquelin
Poire, Chocolat, Caramel

Entrée + Plat **ou Plat + Dessert**

27 €

Entrée + Plat + Dessert

35 €

Servis uniquement le midi du lundi au vendredi - Hors Jours Fériés

LA CARTE

LES ENTRÉES

- | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| ∞ L'Escargot de Pleurs
<i>Cresson, Céleri, Jaune d'Œuf Bio</i> | 
SIGNATURE | 26 € |
| ∞ La Langoustine
<i>En Raviole Ouverte</i>
<i>Persil Plat, Crème Fraiche du Comptoir, Œuf de Truite</i> | | 28 € |
| ∞ La Saint-Jacques Normande
<i>Framboise, Citron Noir, Capucine</i> | | 28 € |

LES PLATS

- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------|
| ∞ Le Filet de Bœuf
<i>De Race Française</i>
<i>Panais, Girolles, Sauge du Jardin, Marsala</i> | | 36 € |
| ∞ La Saint-Jacques Normande
<i>Chou-Fleur Fumé, Noisette, Truffe Auboise</i> | | 31 € |
| ∞ Le Filet de Canette
<i>Poire, Scorsonère, Condiment Potimarron, Sauce Bigarade</i> | | 27 € |

FROMAGE

- | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------|
| ∞ Le Chariot de Fromages
<i>De la Ferme Sainte Colombe et</i>
<i>Du Comptoir du Fromager</i> | | 15 € |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------|

LES DESSERTS

- ∞ Citron, Croûte de Sucre, Menthe Fraîche... 12 €
- ∞ Mangue, Meringue, Coriandre... 12 €
- ∞ Chocolat Guanaja, Mandarine, Cacahuète 14 €

MENU SURPRISE ET DÉCOUVERTE

Laissez-vous guider par le Chef ...
Nous vous demandons vos allergies et régimes alimentaire afin que
Le **Chef Lionel SERET** personnalise son menu ...

LA ROSITA

En trois services 55 €
Accords Mets et Vins 35 €

BOUQUET DE SAVEURS

En quatre services 65 €
Accords Mets et Vins 45 €

FINE FLEUR

En sept services 87 €
Accords Mets et Vins 65 €

MENU ENFANT Jusqu'à 12 ans

Entrée, Plat, Dessert et 1 Boisson Offerte (25cl) à **18 €**

- Prix net - service compris -