

Terres du Val*

Homard macédoine, gel de sapin,
bisque aériée

Moules-frites, échalotes vinaigrées,
livèche du jardin

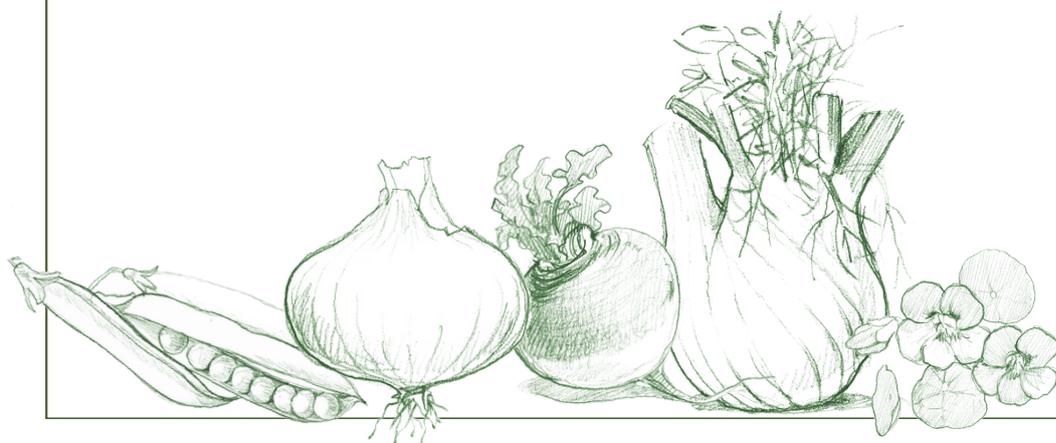
Mitonné de champignons bruns, châtaignes,
pruneaux, sarriette, consommé tourbé

Sole pochée, dieppoise, caviar osciètre,
arêtes croustillantes

Carbonade truffée, croquette de céleri,
sabayon Terres du Val

Pollen et miel des Terres du Val,
brioche perdue, sorbet hydromel

MENU EN 6 SERVICES : 98,00€



* Uniquement servi en soirée

Nous ne proposons pas de formule
spécifique pour les enfants

Cerisier

Panais et raifort du maraîchage,
pistaches, mousse de comté

Cabillaud farci, dieppoise,
arête croustillante

Crépinette et jus de cochon,
lacto de carotte, sauce moutarde

Gaufre, vanille Bourbon rôtie,
marmelade d'agrumes de Verlainne

MENU EN 4 SERVICES : 75,00€

Maraîchage

Panais et raifort du maraîchage,
pistaches, mousse de comté

Mitonné de champignons bruns, châtaignes,
pruneaux, sarriette, consommé tourbé

Oignons et vieux gouda,
croûtons aillés

Betteraves du maraîchage, anglaise tagète,
brioche pralinée à saucer

MENU EN 4 SERVICES : 68,00€

Nous ne proposons pas de formule
spécifique pour les enfants



Entrées

Mitonné de champignons bruns, châtaignes, pruneaux, sarriette, consommé tourbé	23,00€
Homard macédoine, gel de sapin, bisque aérée	52,00€
Panais et raifort du maraîchage, pistaches, mousse de comté	23,00€

Plats

Oignons et vieux gouda, croûtons aillés	34,00€
Crépinette et jus de cochon, lacto de carotte, sauce moutarde	43,00€
Cabillaud farci, dieppoise, caviar osciètre	53,00€
Carbonade truffée, croquette de céleri, sabayon Terres du Val	51,00€

Desserts

Betteraves du maraîchage, anglaise tagète, brioche pralinée à saucer	17,00€
Pollen et miel des Terres du Val, brioche perdue, sorbet hydromel	17,00€
Gaufre, vanille Bourbon rôtie, marmelade d'agrumes de Verlaine	17,00€
Chariot de fromages de Pascal Fauville	20,00€