

Terres du Val*

Homard macédoine, gel de sapin,
bisque aériée

Moules-frites, échalotes vinaigrées,
livèche du jardin

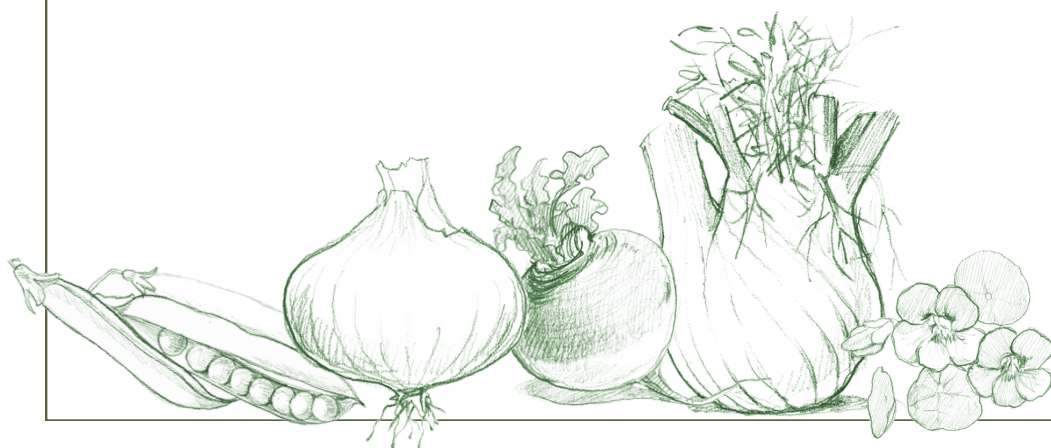
Mitonné de champignons bruns, châtaignes,
pruneaux, sarriette, consommé tourbé

Sole pochée, dieppoise, caviar osciètre,
arêtes croustillantes

Faux-filet de bœuf maturé, moelle,
carottes, béarnaise

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

MENU EN 6 SERVICES : 98,00€



POLLEN ✱

* Uniquement servi en soirée

Nous ne proposons pas de formule
spécifique pour les enfants

Cerisier

Endive, chicon ou witloof en
salade, noix, pomme, mornay bleu

Cabillaud farci, dieppoise,
arête croustillante

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

Chocolats, cardamome,
olives et pignons de pin

MENU EN 4 SERVICES : 75,00€

Maraîchage

Endive, chicon ou witloof en
salade, noix, pomme, mornay bleu

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

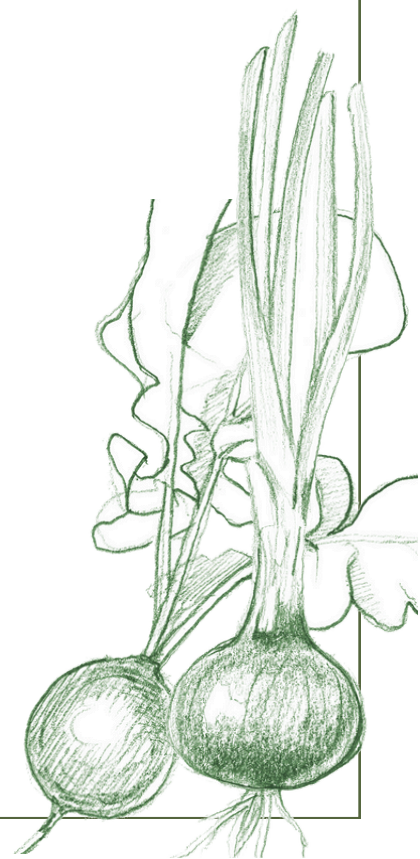
Oignons et vieux gouda,
croûtons aillés

Betteraves du maraîchage, anglaise tagète,
brioche pralinée à saucer

MENU EN 4 SERVICES : 68,00€

POLLEN ✨

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€
Endive, chicon ou witloof en salade, noix, pomme, mornay bleu	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€
Faux-filet de bœuf maturé, moelle, carottes, béarnaise	62,00€

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€
Chocolats, cardamome, olives et pignons de pin	17,00€
Chariot de fromages de Pascal Fauville	20,00€

POLLEN ✨

Nous ne proposons pas de formule
spécifique pour les enfants