

Plats principaux

Prix :1,00€

Effiloché de porc à la médiévale et tranchoir de légumes et fruits secs mijotés. 12 €

Bourguignon de joues de bœuf basse température, polenta crémeuse, légumes de saison. 11 €

Volaille au vin jaune, garniture des champs et accompagnements de saison 13€

Poulet fermier sauce aux asperges vertes et ses accompagnements de saison. 14€

Niku jaga de porc au sésame, racines de lotus, risotto au shiitake. 14€

Porc rôti à la broche, pommes grenaille confite et sa sauce à choisir. 14 €

Agneau au romarin en tranchoir médiéval et gruau aux champignons et légumes 15 €

Canard confit, riz, fèves et poires sautées à l'ail. 15€

Culottes d'agneaux à la broche, pommes grenailles confites et sa sauce au choix. 16€

OU

Assortiments de sushis et sashimis et leurs assiettes d'accompagnements. 16€

OU

Agneau à la broche, pommes grenailles confites et sa sauce à choisir : 17 €

OU

Langoustines snackées, risotto de céleri et son jus corsé 18 €

OU

Coquelet farci au foie gras et madère, risotto au petits pois et chips de jambon fumé. 18€

OU

Poitrine de veau farcie au foie gras et morilles, risotto et garniture forestière. 18€

OU

Eventail de suprêmes de cailles sauce aux trompettes de la mort, écrasé de pomme de terre à l'huile de noisette et légumes de saison. 17 €

OU

Filet de bœuf cuit basse température, sauce au foie gras, légumes de saison et pommes duchesses. 20 €

OU

Cote de bœuf cuite basse température servie à la planche pour 5, crème d'ail, frites maison, légumes à la plancha, sauces au choix. 21 €