

## Entrées

L'assiette de l'Olivier, jeunes pousses, légumes cuits et crus	14,00
Œuf de poule bio croustillant, poireaux crayons, sauce César	18,00
Ravioles de joues de bœuf, sauce meurette, oignons pickles	19,00
Maquereaux marinés, rémoulade de céleri à la moutarde de Meaux, granny Smith	21,00
Tarte fine au caviar d'aubergine, girolles marinées, (flétan fumé)	23,00

## Plats

Pavé de cabillaud à la plancha, fregola sarda, chipirons au beurre d'herbes	32,00
Poitrine de porc fermière croustillante, mousseline de patate douce, oignons doux	34,00
Noix de saint jacques « Normandes », topinambour, velouté de châtaigne au foie gras	42,00
Ris de veau doré au sautoir, gratin de macaronis, sauce aux morilles	45,00
Turbot à la plancha, fricassée de légumes et grenailles ( <b>pour 2 pers.</b> )	<b>pp / 49,00</b>

## Côté chasse

Selle de chevreuil rôtie, poires aux vin, marrons, sauce grand veneur ( <b>pour 2 pers.</b> )	<b>pp / 43,00</b>
Pithiviers de pigeon au chou, foie gras, sauce salmi	54,00
—	
<b>Menu dégustation</b> en 5 services (pour l'ensemble des convives)	80,00

## Desserts

Glaces artisanales	12,00
Figues rôties au vin d'épices, streusel, glace yaourt brebis	12,00
Sablé spéculoos-citron, meringue coco	12,00
Café gourmand	13,00
Mille-feuille vanille « minute »	14,00
Soufflé grand Marnier	14,00
—	
<b>Pour l'ensemble des convives : Mont d'or (vacherin 380 gr)</b>	<b>30,00</b>



(Origine des viandes et poissons : sur demande)

Nous sommes à votre disposition pour tout renseignement relatif aux allergènes concernés par la nouvelle législation

(TVA 7,7% Inclusive)