



LA CARTE
Jérémy et Damien
Maîtres Restaurateurs



Jérémy et Damien ainsi que toute l'équipe du restaurant sont heureux de vous accueillir dans leur restaurant et vous souhaitent un bon appétit !

« La Gastronomie, est l'Art d'Utiliser la Nourriture pour Créer du Bonheur »

Pour Commencer :

Les St Jacques Snackées à la Fleur de Sel, Ravioles au Chorizo **18,00€**
Crèmeux de Choux Fleur, Beurre Blanc Combawa

Les Escargots de « La Mollière » en Pastilla **16,00€**
Champignons Persillés, Espuma de Persil et Ail Noir
Brisure de Jambon Forêt Noir

Le Nougat de Chèvre Frais de chez « Pothier » **16,00€**
Magret Fumé par Nos Soins, Coulis de Betteraves
Pickles de Légumes au Balsamique Blanc

Les Ris de Veau Braisés au Sichuan **18,00€**
Mousseline de Butternut, Crumble de Châtaignes

L'Œuf Parfait Carbonara, Echine Rôtie, Crèmeux Parmesan **14,00€**
Pépites de Pâtes en Risotto, Croûtons

L'Entrée du Marché **12,00€**

L'Entrée Végétarienne, Tout en Fraicheur **12,00€**

Pour Suivre :

Les Viandes :

Le Filet de Veau Basse Température, Jus Moutarde à l'Ancienne **25,00€**
Croquettes de Pommes de Terre au Comté

L'Echine de Porcelet Confite à la Bière Brune **22,50€**
Purée 50/50, Oignons Caramélisés

Les Rognons et Ris de Veau aux Morilles Cuits en Cassolette **26,00€**
Pâtes Fraîches

Le Suprême de Pintade Moelleux aux Chanterelles **25,00€**
Mousseline de Carottes Légère, Légumes Oubliés Persillés

Les Poissons :

Les St Jacques Snackées, Espuma de Châtaignes **26,00€**
Crèmeux de Butternut, Girolles Persillées

Le Lieu Jaune en Croûte de Curry et Coco **24,00€**
Risotto Madras, Emulsion de Vanille

Le Pavé de Sandre à l'Unilatéral, Emulsion de Noisette **25,00€**
Croustillant de Choucroute, Purée de Vitelotte

Le Poisson du Marché **20,00€**

L'Assiette Végétarienne, en accord avec vos envies... **17,00€**

Menu Végétarien : Entrée, Plat, Fromages, Dessert au Choix **28,00€**

Tous nos plats étant réalisés à partir de produits frais et du marché, veuillez nous excuser pour toutes ruptures momentanées.

Pour les Enfants (Jusqu'à 12 ans) : 10,00€

Un Plat et un Dessert, n'hésitez pas à vous renseigner auprès du personnel.

Tout Changement dans les différents menus entrainera un supplément,
Merci de votre compréhension.

Menu du Marché 28.00€

L'Œuf Parfait Carbonara, Echine Rôtie, Crémeux Parmesan

Pépites de Pâtes en Risotto, Croûtons

Ou

L'Entrée du Marché

Le Poisson du Marché

Légumes du Moment

Ou

L'Echine de Porcelet Confit à la Bière Brune

Purée 50/50, Oignons Caramélisés

La Pyramide de Poire Belle Hélène, Financier Amande

Ou

Fromages Affinés

Ou

Dessert du Jour

Menu à 33.00€

Les Escargots de « La Mollière » en Pastilla

Champignons Persillés, Espuma de Persil et Ail Noir

Brisure de Jambon Forêt Noir

Ou

Le Nougat de Chèvre Frais de chez « Pothier » aux Mendiants

Magret Fumé par Nos Soins, Coulis de Betteraves

Pickles de Légumes au Balsamique Blanc

Ou

L'Entrée Suggestion (1)

Le Suprême de Pintade Moelleux aux Chanterelles

Mousseline de Carottes Légère, Légumes Oubliés Persillés

Ou

Le Lieu Jaune en Croûte de Curry et Coco

Risotto Madras, Emulsion de Vanille

Ou

Le Plat Suggestion (2)

Fromages Affinés

Dessert au Choix à la Carte (Supplément 1,50€ pour Café Gourmand, 2,00€ pour Thé)

Service et Taxes Compris

Menu à 40.00€

Les St Jacques Snackées à la Fleur de Sel, Ravioles au Chorizo

Crèmeux de Choux Fleur, Beurre Blanc Combawa

Ou

Les Ris de Veau Braisé au Sichuan

Mousseline de Butternut, Crumble de Châtaignes

Ou

L'Entrée Suggestion (3)

Le Filet de Veau Basse Température, Jus Moutarde à l'Ancienne

Croquettes de Pommes de Terre au Comté

Ou

Le Pavé de Sandre à l'Unilatéral, Emulsion de Noisette

Croustillant de Choucroute, Purée de Vitelotte

Ou

Le Plat Suggestion (4)

Fromages Affinés

Dessert au Choix à la Carte (Supplément 1,50€ pour Café Gourmand, 2,00€ pour Thé)

Menu Dégustation La Chaumière 52.00€

(Ce menu ne pourra être servi que par table entière, merci de votre compréhension)

Le Duo de Foie Gras de Canard

Ou

La Cocotte de Ris de Veau aux Champignons

Une Entrée au Choix à la Carte ou Suggestions

Le Sorbet du Moment

Un Plat au Choix à la Carte ou Suggestions

Fromages Affinés

Dessert au Choix à la Carte

Le Plateau de Fromages Affinés : **8,50€**

Les Desserts :

La Tartelette Citron Yuzu Vanille, Meringue **8,00€**

Le Paris Brest, Craquelin Noisettes, Mousseline Pralinée **8,00€**

Le Chocolat Givré, Nougatine, Espuma de Café **8,00€**

Le Pyramide de Poire Belle Hélène, Financier Amande **8,00€**

Le Dessert du Jour **7,00€**

La Religieuse Exotique, Crémeux Ananas et Mangue **8,00€**

Le Café Gourmand (Supplément 1€ pour Thé) **8,50€**

Tous nos desserts étant réalisés et élaborés par nos soins, certains peuvent demander un certain temps de préparation, n'hésitez pas à les commander en début de repas.

Pour Finir en Douceur :

Les Cafés d'Exceptions :

Prestige Moka : Pur Arabica, goût profond du Moka D'Ethiopie **2.40€**

Guatemala Antigua : Au goût roche et arôme généreux **2.90€**

Mexique Custepec : Doux et aromatiques, parmi les meilleurs d'Amérique **2.90€**

Colombie Supremo : Goût fruité, parmi les fameux cafés de Colombie **2.90€**

Les Indes Mysores : Arabica des Indes, saveur riche et épicée **2.90€**

Décaféiné : Selon loi en vigueur, 100% arabica, préservera votre sommeil **2.50€**

Les Thés et Infusion Damman Frères **3.50€**

Demandez notre coffret