

MENU *Tendance*

42 € (Hors boissons)

Velouté de champignons, oeuf parfait,
Croûtons à l'ail, cibette et persil

ou

Gravlax de saumon à l'Asiatique, gel citron,
Crème montée à l'aneth, chips de feuille de riz

(Entrée à la carte : 18 €)

Carbonara d'encornets, jaune d'oeuf confit,
Fèves, brisures de lard

ou

Parmentier de canard, cuisses de grenouille,
Jus de viande aux airelles

(Plat à la carte : 26 €)

Plateau de Fromages

ou

Faisselle de Rians (Sup 9 €)
aux Herbes ou Coulis de poire

Tartelette Bourdaloue à l'Amaretto,
Ganache montée noisette, caramel beurre salé

ou

Baba façon Tiramisu, sirop café-rhum,
Crème mascarpone, poudre de cacao

MENU *Gourmet*

57 € (Hors boissons)

Tartare de Saint Jacques, gelée d'algues,
Lait d'amande au raifort, perles de Kalamansi

ou

Chiffonnade de veau, bouillon froid perlé,
Opaline de céleri, noisettes, pickles de shimeji

(Entrée à la carte : 22 €)

Pavé de lieu noir en croûte de chorizo,
Crèmeux de carottes, frégolas Sarda, huile de fêne,
Choux de Bruxelles croquants

ou

Filet de boeuf, pressé de pommes de terre,
Eryngiis persillés, jus réduit au miso

(Plat à la carte : 30 €)

Plateau de Fromages

ou

Faisselle de Rians
aux Herbes ou Coulis de poire

Banoffee, crumble cacao, compotée de bananes,
Cacahuètes caramélisées et Espuma

ou

Cylindre fondant chocolat, crumble Pécan,
Glace aux Daims, crème légère chocolat, coulis vanille

MENU *Dégustation*

78 €/PERS

Servi pour un minimum de 2 pers
avec
3 Verres de vin (12cl) / pers

Mise en bouche : Saint-Jacques, lait d'amande, jaune d'oeuf

Foie gras, algues, citron

Gewurztraminer - Alsace AOP 2024

Lieu, chorizo, miso

Valençay Rosé AOP - Domaine Jourdain

Boeuf, pommes de terre, oignons

Bordeaux Supérieur AOP "Les Justices" 2020

Plateau de fromages

Chocolat, noisettes, poire

MENU *Du Chef*

32 € (Hors boissons)

Entrée + plat + dessert

(Entrée : 11€ Plat : 17€ Dessert : 8€)

Voir l'Ardoise sur Table

LE MIDI, EN SEMAINE, HORS JOURS FÉRIÉS

POUR *Commencer*

Foie gras mi-cuit au Porto, gel citron, toast grillé	28 €
Gyozas de poulet frits, bouillon léger, noisettes	19 €
Tataki de thon au sésame, kalamansi, pousses de petits pois	23 €
Velouté de champignons, croûtons, lait d'amandes, cébettes	16 €
Entrée Végétarienne	

POUR *Suivre*

Saint-Jacques grillées, champignons, jaune d'oeuf, lard	32 €
Côte de veau (env 300 gr) basse température, pommes de terre Panais, oignons	35 €
Ris de veau rôti, pulpe de pommes de terre Sauce morilles crémée	32 €
Falafels de pois chiches, carottes, Choux de Bruxelles, huile verte	20 €
Plat Végétarien	

POUR *Finir*

Le Plateau de Fromages (sélection Dubois Affineur Sancerre)	12 €
La Faisselle de Rians aux Herbes ou Coulis de poire	10 €
Le Café et son Assortiment de Desserts	14 €
Tartelette Bourdaloue à l'Amaretto, Ganache montée noisette, caramel beurre salé	12 €
Baba façon Tiramisu, sirop café-rhum, Crème mascarpone, poudre de cacao	12 €
Banoffee, crumble cacao, compotée de bananes, Cacahuètes caramélisées et espuma	13 €
Cylindre fondant chocolat, crumble Pécan, Glace aux Daims, crème légère chocolat, coulis vanille	13 €

MENU *Petit Cuisto*

(Hors boissons)
- JUSQU'À 12 ANS -

PLAT + DESSERT : 16 €

ENTREE + PLAT + DESSERT : 20 €

(Entrée : 7€ Plat : 12€ Dessert : 7€)

+ 1 SURPRISE !

Origine des Viandes :

Voir ardoise à l'entrée de notre établissement.

Prix nets service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.

Mise à disposition gratuite d'eau en carafe sur demande.

Septembre 2026