

« À LA CARTE »

Pour une commande d'un plat chaud en direct, le temps d'attente est d'environ 20 minutes.
Nos plats sont « Fait maison » et sont élaborés le plus possible avec des produits bio de la région et de saison.

For a direct order of a hot dish, the waiting time is about 20 minutes.
Our dishes are «Homemade» and are prepared as much as possible with organic products from the region.

NOS ENTRÉES :

OUR STARTERS :



Gourmandise de tête de veau, concassée de tomates au curry

Calf's head, crushed tomatoes with curry

16,00€

Pâté en croute de canard, fruits secs et confiture d'oignons

Duck « pâté en croûte », nuts and onions jam

16,00€



Tiramisù salé, maquereaux marinés, combawa et gingembre

Salty tiramisù, marinated mackerel, lime and gingerroot

15,00€



Croustillant de noisettes, escargots de Bourgogne et coulis de persil

Hazelnuts crisp, snails of « Bourgogne » and parsley coulis

16,00€



Composition de foie gras, l'un mi-cuit, l'autre poché au vin chaud

Duo of foie gras, one semi-cooked and one poached in mulled wine

18,00€



Crème brûlée d'étrilles, rémoulade de crabe et crumble d'amandes

Stirrups « crème brûlée », crab remoulade and almonds crumble

18,00€

NOS POISSONS :

OUR FISHES :



Filet de dorade royale, cuit meunière, polenta croustillante et chèvre frais

Filet of royal sea bream, meunière-style, crispy polenta, goat's cottage cheese

18,00€



Piccata de lotte, légumes primeur et citron confit / basilic

Slices of Monkfish, early vegetables, candied lemon and basil

22,00€

**Nos préparations culinaires contiennent des produits allergènes,
ces informations sont à votre disposition auprès du personnel de service**

*Our culinary preparations contain allergens,
this information is at your disposal with the service staff*

Prix hors boissons, taxes et service inclus

NOS VIANDES :

OUR MEATS :



Cappuccino de veau, citronnelle et crémeux de petit pois à la Française

Veal cappuccino, lemon and french peas

18,00€



Poulette de Racan braisée, bouillon crémé et légumes oubliés

Braised « Poulette de Racan » and old vegetables

17,00€



Pièce de boeuf dans le filet, os à moelle et miroir de Banyuls

Piece of beef, bone marrow, Banyuls sauce

24,00€



Selle d'agneau rôtie, Raz el Hanout, boulghour et sauce yaourt / menthe

Roasted lamb saddle, spices, bulgur and mint sauce yogurt

20,00€

NOS FROMAGES :

OUR CHEESES :

Le duo de chèvre de la région et son mesclun

The duo of local goat cheese with salad

3,50€

Le trio du fromager (servi au plateau)

The cheesemaker's trio (served on the board)

5,50€

NOS PÉCHÉS GOURMANDS :

OUR GOURMET DESSERTS :

(À commander en début de repas / *To order at the beginning of the meal*)

Dacquoise saveur cannelle, pommes, calvados, vanille et glace caramel beurre salé

Dacquoise with cinnamon flavor, apples, calvados / vanilla and salty butter caramel ice cream

Baba de l'Auberge, crème légère, rhum et bâtonnet d'ananas

Rhum baba, light cream and pineapple



Macaron glacé à la cardamome, bouquet d'agrumes à l'oriental et coulis mangue

Macaroon with cardamom ice cream, citrus fruit and mango coulis

Entremet chocolat, crémeux Tonka, Kumquats confites et sorbet mandarine

Chocolate custard, Tonka creamy, candied kumquats and tangerine sorbet

Aumônière de poires, sirop d'érable, beurre de coing et sorbet citron vert

Pancake with pears, maple syrup, quince butter and lime sorbet



Tulipe au nougat glacé maison, écorces d'orange confites et coulis de framboise

Nougat ice cream tulip shortbread, candied orange peels and raspberry coulis

10,00 €

Prix hors boissons, taxes et service inclus