

La Carte Avril-Mai

Les Entrées :

La Terre

Asperges en croûte de champignon tuile de parmesan et œuf poché (1,5,9)	18
Œuf fermier bio / Lard de Colonata / Salsifis crus et fondants / champignons de paris Croquants / Nuage de pomme de terre (1,5,8,9)	17
Cromesquis d'escargots / Coulis épinard-persil-galanga / Tuile Sarrazin tapioca (1,5)	17
Mousse de chèvre frais / Pecorino / Betteraves rôties / Pointe d'agrumes / Poivre de Kampot (9)	16

Le végétal

La production du moment des jardins de Manon à Esery (1,2,4,8,13)	20
---	----

Les plats

Les Lacs

Filet de truite au beurre moussant / Coulis d'artichauts / légumes grillés / salade de radis et fines herbes (9)	26
---	----

La mer

*Carpaccio de St-jacques de Dieppe / Huile d'olive citron / Agrumes et légumes croquants (8,14)	27
Pavé de cabillaud Skrei vapeur/ Rizotto de riz vénéré aux noix / Fenouil braisé sauce aneth citron (2,7,9,10)	28
Filet de vive rôti comme des perches / Grenobloise et ragoût de légumes verts à la verveine (1,9,10)	26
Filet de lieu noir / cannelloni sans pâte choux rave et épinards frais et pignons de pin / bouillon au yuzu (7,8,9)	26

Liste des allergènes :

1-Gluten. 2- Fruits à coques. 3-Crustacés. 4-Céleri. 5-Œufs. 6-Moutarde. 7-poissons.
8-Soja.9-Lait. 10-Sulfites. 11-Sésame. 12-Lupin. 13-Arachides. 14-Mollusques

L'animal

Tête de veau revisitée confite et concassée puis snackée / pommes grenaille aux herbes aromatiques / sauce ravigotte (France -1, 9, 10)	25
Carré de veau mitonné / concassée de Bintje au beurre salé / légumes cuits à l'étouffée (France - 1,2,6,9)	26
Ballotine de volaille fermière morilles / compressée de légumes (5,9)	26
Magret de Canard / poivre de kampo / navets glacés / Carottes fanes rôties (1,9)	30
La poitrine de porc confite / sauce teryaki / bouillon de légumes comme un minestrone (1,8,9)	27

Le sucre

Chouquettes / fraises et mousse Tonka / compotée de rhubarbes (1,5,9)	11
*Crèmeux citron / Sablé breton / Bâtons de meringue / Sirop Kalamansi (1,,5,8,9)	11
L'omelette norvégienne framboise vanille / flambée au Grand-Marnier® (1,5,9)	12
Entremet chocolat noir / insert crème brûlée aux épices et citronnelle / biscuit dacquois aux céréales (1,2,5,9,10,12)	11
Salpicon de fruits frais du moment / Gelée de tomates / Sorbet yaourt Bulgare (9)	11
Les pâtisseries * sont réalisées avec la collaboration d'Olivier Martineau, Pâtissier à Feigères	

Les kids – de 12 ans

Plats au choix

Aiguillettes de poulet panées au pop-corn (1,8)
Ou Pièce de bœuf hachée / Jus de viande (6)
Ou Filet de poisson selon arrivage (10)

Garnitures au choix

Frites fraîches de Pays Savoie ou Pâtes du moment ou medley de légumes (6)

Desserts

Crumble aux pommes de Cercier / Coulis de pommes cox (à part) (1,9)
Ou
Fondant chocolat maison / Sauce caramel-passion (1,5,8)

Le menu comprend : 1 plat / 1 Garniture / 1 dessert 15

* Signifie que les plats désignés peuvent être pris en entrée