

Menu 3 services

Soupe froide de cresson

Lentilles corail / truite fumée / crème Isigny / graines de courge

Ou

Croustillant mousse de foie gras / magret de canard fumé

pickles de betteraves / condiment figues / airelles

Colin / pancetta

Risotto au céleri-rave & pousses d'épinard Émulsion au champagne

Ou

Parmentier de canard confit

Légumes d'hiver Sauce vin rouge

Croquant Chocolat

Praliné / fruit de la passion

Ou

Association mangue & litchi

Sponge cake vanille / sorbet exotique

29,00 € en 2 services (entrée - plat ou plat - dessert)
42,00 € avec la sélection de Vins

39,00 € en 3 services hors boisson 60,00 € avec la sélection des Vins



Carte du midi

Les Entrées

*	Soupe froide de cresson	16,00€
	Lentilles corail / truite fumée / crème Isigny / graines de courge	
		17.50.6
•	Croustillant mousse de foie gras / magret de canard fumé	17,50€
	pickles de betteraves / condiment figues / airelles	
*	Tartare de saumon frais « Thaï »	17,00 € en entrée
	Gingembre / jeunes oignons / coriandre / citron vert / soja / sésame	22,00 € en plat
		
*	Salade croquante au poulet « Polder » façon césar	17,00 € en entrée
		21,00 € en plat
	Danna aatta ayy nayata	15.00 C
• • • •	Panna cotta aux navets	15,00 € 📝
	Compotée poireaux & oignons / pesto aux épinards	
	Biscuit salé herbes & pignons de pin	

Les Plats

**	Raclette Bowl / pommes grenailles	18,00€
	Fromage à raclette / charcuteries / jeunes pousses	
*	Colin / pancetta	23,00 €
	Risotto au céleri-rave & pousses d'épinard	
	Émulsion au champagne	



*	Parmentier de canard confit	25,00€
	Légumes d'hiver	
	Sauce vin rouge	
*	Entrecôte belge grillée	27,00€
	Poêlée de légumes automnaux / Pommes frites	
	Jus des sucs à la brisure de truffe	
	Les Desserts	
*	Croquant Chocolat	11,00€
	Praliné / fruit de la passion	
*	Association mangue & litchi	12,00€
	Sponge cake vanille / sorbet exotique	
*	Café ou thé gourmand	11,50€
•	Champage gourmand	18,00€