

La Carte

Les Entrées (23€)

Foie Gras de Canard au parfum de Guinness
Confit d'Orange, Endives braisées

Persillade de Couteaux au Riesling,
Jeunes Poireaux et vieille Mimolette

Lentilles Beluga condimentées, Crottin de Chavignol onctueux,
Ail noir de Reims

Anguille Fumée, vinaigrette chaude
Panais et Chou-fleur

Les Plats (39€)

Agneau « label rouge » en croûte d'Herbes
Pomme Dauphine à la Tomme de Montagne, Jus court

Lieu jaune de pêche, crème de Carottes de sable,
Orange sanguine, Tombée d'Epinards

Boeuf Charolais, Salsifis et Champignons de Saison
Relevé d'une Chimichurri

Skrei de Norvège, Betterave en texture,
Pomme Granny Smith, laque au Yuzu

Les Desserts (17€)

Le Classique revisité par nos soins :
Riz au lait Soufflé finement épicé, Crispy au Café,
Ananas rôti, Crème glacée au Caramel

Douceur Citron – Mandarine, Croustillant d'un Sablé Breton,
Citron noir d'Iran, Sorbet Mandarine poivrée

Céleri rave décliné, Marrons confits et Livèche,
Sorbet Pomme - Tonka

Plaisir au Guanaja, Praliné Pistache – Noisette,
Sorbet Passion

Plateau de Fromages Affinés (15 -25€)



Les Formules du moment

Menu du « Marché » (43€)
Servi pour l'ensemble de la table
Du mardi au vendredi – midi et soir -

Entrée, poisson, viande, dessert

Menu « Magnolias » (65€)
Entrée, plat, dessert
Issus de la carte

Accord Mets & Vins (39€)
3 verres de Vins (8cl) Eau + Café

Menu « Gourmet » (79€)
Entrée, plat, fromages, dessert
Issus de la Carte

Accord Mets & Vins (49€)
4 verres de Vins (8cl) Eau + Café

Menu « Dégustation » (98€)
Menu « 5 plats »
Servi pour l'ensemble de la table

Accord Mets & Vins (59€)
5 verres de Vins (8cl) Eau + Café

Et bien sûr - choix de plats « à la Carte »

Les Horaires

Au Déjeuner

De mardi à vendredi
12 h – 13 h 30

Au Dîner

De mardi à samedi
19 h 30 – 21 h 30

Fermeture dimanche et lundi