

La Cuisine

DE LA FONTAIGNOTTE

Souhaitant nous inscrire dans une démarche responsable, chaque plat est réalisé à partir de ce que nous proposent nos producteurs, maraîchers et partenaires locaux français, qui travaillent dans le respect de la terre, des saisons et des hommes, afin de garantir des produits sains et de grande qualité. La carte est ainsi réduite mais amenée à changer très régulièrement.

Entrées

Carottes de Luc rôties au ras-el-hanout / Pesto des fênes / Pickles / Groseille à maquereau
13€

Courgette du Moulin de Braux / Chèvre de la Chèvrerie de Blancey / Vinaigrette au massaman
14€

Maigre de ligne en tartare d'algues / Aster maritime
Nage au miel de Printemps
16€

Plats

Faux-filet Normand mûré 30 jours (*de la Ferme de Clavisy*) cuit à la braise
Gnocchi / Oignons de Florence / Sabayon à l'ail nouveau
31€

Saint-Pierre (Bretagne) rôti au beurre d'estragon / Brocoli / Cerise
Réduction des arrêtes au vinaigre de sureau maison
30€

Demi-Homard breton rôti à la verveine du jardin / Grenaille / Abricots
Bisque infusée à la citronnelle
38€

Dessert

Fromage du moment, Salade de pousses
9€

Blanc-manger rhubarbe / Baies de verveine / Sorbet Fraise / Jus de rhubarbe à l'hibiscus
10€

Crèmeux vanille de Tahiti / Noisette caramélisée / Glace maison gianduja
11€

Menu déjeuner

Valable le midi en semaine

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert 35€

Entrée du jour + Plat du Jour ou Plat du Jour + Dessert 28€

Menu enfant 15€

Origine viande et poisson : France

Prix TTC – Service inclus