



## LA CARTE

*Jérémy et Damien*  
*Maîtres Restaurateurs*



*Jérémy et Damien ainsi que toute l'équipe du restaurant sont heureux de vous  
accueillir dans notre restaurant et vous souhaite un bon appétit !*

*« La Gastronomie, est l'Art d'Utiliser la Nourriture pour Créer du Bonheur »*

### *Pour Commencer :*

<i>Le Foie Gras au Calvados, Marmelade de Coing</i> <i>Chapelure de Noix</i>	<b>17,00€</b>
<i>Le Tourteaux Croustillant, Mousse au Fenouil et Anis</i> <i>Coulis de Carottes et Pequillos</i>	<b>15,00€</b>
<i>Les St Jacques Rôties en Fines Raviole de Patates Douces</i> <i>Langoustines Croustillantes, Fève de Tonka et Pomelos</i>	<b>17,00€</b>
<i>La Royale de Moules de Bouchot, Tuile à l'Encre de Seiche</i> <i>Espuma de Potiron, Fenouil Croquant et Moules Marinées</i>	<b>12,00€</b>
<i>Les Escargots de Bourgogne Fricassés au Beurre Persillé</i> <i>Champignons au Lard Colonata, Œuf Parfait, Epinards</i>	<b>15,00€</b>
<i>Les Ravioles de Joes de Bœuf, Légumes Croquants</i> <i>Emulsion de Topinambours et Nuage de Parmesan</i>	<b>15,00€</b>
<i>Les Ris de Veau Poêlés aux Cèpes, Crémeux de Céleri,</i> <i>Jus au Xérès</i>	<b>17,00€</b>
<i>L'Entrée du Marché</i>	<b>11,00€</b>
<i>L'Entrée Végétarienne, Tout en Fraicheur</i>	<b>11,00€</b>

## **Pour Suivre :**

### **Les Viandes :**

<i>Le Pigeon, Suprême Rôti et Cuisse Panée à la Chapelure de Pistache</i>	<b>25,00€</b>
<i>Purée de Courge et Navets Fondants</i>	
<i>Le Suprême de Poulet Fermier Label Rouge, Champignons Forestiers</i>	<b>22,00€</b>
<i>Petits Pois, Ecume d'Estragon</i>	
<i>Les Rognons et Ris de Veau aux Morilles Cuits en Cassolette</i>	<b>26,00€</b>
<i>Pâtes Fraîches</i>	
<i>Le Filet de Porcelet Basse Température au Vieux Comté</i>	<b>23,00€</b>
<i>Parmentier au Choux Vert et Noisettes Torréfiés</i>	
<i>La Pièce de Bœuf Angus Rôtie, Fleur de Sel, Croustillant d'Oignons Doux</i>	<b>24,50€</b>
<i>Béarnaise Légère, Purée 50/50</i>	
<i>Le Magret de Canard IGP, Caramel de Carottes, Orange et Soja</i>	<b>23,00€</b>
<i>Echalote Confites, Panais Crémeux</i>	

### **Les Poissons :**

<i>Les St Jacques Rôties, Croûte de Noix et Curry</i>	<b>26,00€</b>
<i>Texture de Betteraves, Légumes Glacés</i>	
<i>Le Dos de Cabillaud Cuit Basse Température, Bouillon de Jambon</i>	<b>22,00€</b>
<i>Purée au Beurre Yuzu</i>	
<i>Le Turbot Cuit Meunière, Emulsion d'Amandes</i>	<b>23,50€</b>
<i>Variation de Carottes au Gingembre</i>	
<i>Le Poisson du Marché</i>	<b>19,00€</b>
<i>L'Assiette Végétarienne, en accord avec vos envies...</i>	<b>17,00€</b>

*Tous nos plats étant réalisés à partir de produits frais et du marché, veuillez nous excuser pour toutes ruptures momentanées.*

**Menu Végétarien : Entrée, Plat, Fromages, Dessert au Choix **28,00€****

**Pour les Enfants (Jusqu'à 12 ans) : 10,00€**

*Un Plat et un Dessert, n'hésitez pas à vous renseigner auprès du personnel.*

**Tout Changement dans les différents menus entrainera un supplément,**

**Merci de votre compréhension.**

Service et Taxes Compris

## **Menu du Marché 27.00€**

*La Royale de Moules de Bouchot, Tuile à l'Encre de Seiche  
Espuma de Potiron, Fenouil Croquant et Moules Marinées*

*Ou*

*L'Entrée du Marché*

\*\*\*\*\*

*Le Poisson du Marché*

*Légumes du Moment*

*Ou*

*Le Suprême de Poulet Fermier Label Rouge, Champignons Forestiers*

*Petits Pois, Ecume d'Estragon*

\*\*\*\*\*

*La Poire Pochée aux Epices Douces, Financier Amandes, Confiture de Lait*

*Ou*

*Fromages Affinés*

*Ou*

*Dessert du Jour*

\*\*\*\*\*

## **Menu à 32.00€**

*Le Tourteaux Croustillant, Mousse au Fenouil et Anis*

*Coulis de Carottes et Pequillos*

*OU*

*Les Escargots de Bourgogne Fricassés au Beurre Persillé*

*Champignons au Lard Colonata, Œuf Parfait, Epinards*

*Ou*

*Les Ravioles de Joes de Bœuf, Légumes Croquants*

*Emulsion de Topinambours et Nuage de Parmesan*

\*\*\*\*\*

*Le Filet de Porcelet Basse Température au Vieux Comté*

*Parmentier au Choux Vert et Noisettes Torréfiés*

*Ou*

*Le Magret de Canard IGP, Caramel de Carottes, Orange et Soja*

*Echalote Confites, Panais Crémeux*

*Ou*

*Le Dos de Cabillaud Cuit Basse Température, Bouillon de Jambon*

*Purée au Beurre Yuzu*

\*\*\*\*\*

*Fromages Affinés*

\*\*\*\*\*

*Dessert au Choix à la Carte (Supplément 1,50€ pour Café Gourmand, 2,00€ pour Thé)*

Service et Taxes Compris

**Menu à 39.00€**

*Le Foie Gras au Calvados, Marmelade de Coing*

*Chapelure de Noix*

*Ou*

*Les St Jacques Rôties en Fines Raviole de Patates Douces*

*Langoustines Croustillantes, Fève de Tonka et Pomelos*

*Ou*

*Les Ris de Veau Poêlés aux Cèpes, Crémeux de Céleri,*

*Jus au Xérès*

\*\*\*\*\*

*Le Pigeon, Suprême Rôti et Cuisse Panée à la Chapelure de Pistache*

*Purée de Courge et Navets Fondants*

*Ou*

*La Pièce de Bœuf Angus Rôtie, Fleur de Sel, Croustillant d'Oignons Doux*

*Béarnaise Légère, Purée 50/50*

*Ou*

*Le Turbot Cuit Meunière, Emulsion d'Amandes*

*Variation de Carottes au Gingembre*

\*\*\*\*\*

*Fromages Affinés*

\*\*\*\*\*

*Dessert au Choix à la Carte (Supplément 1,50€ pour Café Gourmand, 2,00€ pour Thé)*

\*\*\*\*\*

**Menu Dégustation La Chaumière 46.00€**

**(Ce menu ne pourra être servi que par table entière, merci de votre compréhension)**

*Le Duo de Foie Gras de Canard*

*Ou*

*La Cocotte de Ris de Veau aux Morilles*

\*\*\*\*\*

*Une Entrée au Choix à la Carte ou Suggestions*

\*\*\*\*\*

*Le Sorbet du Moment*

\*\*\*\*\*

*Un Plat au Choix à la Carte ou Suggestions*

\*\*\*\*\*

*Fromages Affinés*

\*\*\*\*\*

*Dessert au Choix à la Carte*

***Le Plateau de Fromages Affinés :*** **8,50€**

**Les Desserts :**

*La Crème Caramel, Ananas Rôti, Biscuit Coco, Emulsion Passion* **7,50€**

*La Tartelette Sablé Noisettes, Chocolat Noir Guanaja, Ganache Dulcey* **7,50€**

*Le Pavlova Fruits Exotiques, Coulis de Mangue, Crème Malibu* **7,50€**

*Le Paris Brest, Biscuit Pralin, Crème Légère et Tuile Noisettes* **7,50€**

*Le Dessert du Jour* **6,00€**

*La Poire Pochée aux Epices Douces, Financier Amandes, Confiture de Lait* **7,50€**

*Le Baba Agrumes, Crème Vanille Bergamote et Poivre de Timut* **7,50€**

*Le Café Gourmand (Supplément 1€ pour Thé)* **8,50€**

*Tous nos desserts étant réalisés et élaborés par nos soins, certains peuvent demander un certain temps de préparation, n'hésitez pas à les commander en début de repas.*

\*\*\*\*\*

**Pour Finir en Douceur :**

**Les Cafés d'Exceptions :**

Prestige Moka : Pur Arabica, goût profond du Moka D'Ethiopie **2.40€**

Guatemala Antigua : Au goût roche et arôme généreux **2.90€**

Mexique Custepec : Doux et aromatiques, parmi les meilleurs d'Amérique **2.90€**

Colombie Supremo : Goût fruité, parmi les fameux cafés de Colombie **2.90€**

Les Indes Mysores : Arabica des Indes, saveur riche et épicée **2.90€**

Décaféiné : Selon loi en vigueur, 100% arabica, préservera votre sommeil **2.50€**

**Les Thés et Infusion Damman Frères** **3.50€**

***Demandez notre coffret***