



**LA CARTE**  
**Jérémy et Damien**  
**Maîtres Restaurateurs**



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

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

**Pour Commencer :**

<i>Le Foie Gras Mi-Cuit au Poivre de Timut Déclinaison de Fruits Exotiques</i>	<b>18,00€</b>
<i>Les St Jacques en Fines Ravioles, Langoustines Craquantes Perles du Japon Crémeux, Emulsion de Lait Vanillé</i>	<b>18,00€</b>
<i>Les Cromesquis d'Escargots de « La Mollière » et Joue de Bœuf Confite Spaghetti de Salsifis, Chapelure de Persil</i>	<b>16,00€</b>
<i>L'Œuf Mollet Croustillant en Meurette, Lard De Colonata Royale de Topinambours, Chips de Lard</i>	<b>16,00€</b>
<i>La Truite Marinée Pressée, Purée de Courgettes Crème Légère Yaourt Citron Vert, Légumes Pickles</i>	<b>16,00€</b>
<i>Les Moules, en Mouclade et Marinière Mouillette au Citron, Emulsion de Persil</i>	<b>14,00€</b>
<i>Le Cannelloni de Bœuf Séché et Tartare au Pesto de Pistache Crémeux de Chèvre Frais, Betteraves et Légumes en Tempura</i>	<b>18,00€</b>
<i>L'Entrée du Marché</i>	<b>12,00€</b>
<i>L'Entrée Végétarienne, Tout en Fraicheur</i>	<b>12,00€</b>

## **Pour Suivre :**

### **Les Viandes :**

*L'Effiloché d'Agneau Confit une Nuit au Thym et Noisettes* **25,00€**  
*Carottes Crémeuses et Légumes Croquants*

*Le Cochon de Lait Confit en Croûte de Sel au Romarin* **24,00€**  
*Choux Farci Butternut et Champignons, Poudre de Lard*

*Les Rognons et Ris de Veau aux Morilles Cuits en Cassolette* **26,00€**  
*Pâtes Fraîches*

*Le Magret de Canard, Crémeux d'Oignons Doux et Mascarpone* **24,00€**  
*Gnocchi de Patate Douce*

*Le Suprême de Poulet Fermier, Jus à l'Estragon* **22.50€**  
*Petits Pois en Mousseline et Légumes Glacés*

*La Pièce de Bœuf Angus, Echalotes Confites au Vin Rouge* **25,00€**  
*Pommes de Terre Fondantes et Purée Onctueuse*

### **Les Poissons :**

*Les St Jacques Rôties, Crumble au Thé Citron et Agrumes* **26,00€**  
*Betteraves au Poivre de Sichuan*

*Les Filets de Bar, Emulsion à l'Anis* **23,00€**  
*Nuage de Fenouil, Variation de Carottes*

*Le Pavé de Sandre à l'Huile de Persil* **25,00€**  
*Petits Pois et Riz Noir, Crumble de Lard*

*Le Poisson du Marché* **20,00€**

*L'Assiette Végétarienne, en accord avec vos envies...* **17,00€**

*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 28.00€**

*Les Moules, en Mouclade et Marinière*

*Mouillette au Citron, Emulsion de Persil*

*Ou*

*L'Entrée du Marché*

\*\*\*\*\*

*Le Poisson du Marché*

*Légumes du Moment*

*Ou*

*Le Suprême de Poulet Fermier, Jus à l'Estragon*

*Petits Pois en Mousseline et Légumes Glacés*

\*\*\*\*\*

*Le Citron Meringué, Tuile Craquante*

*Ou*

*Fromages Affinés*

*Ou*

*Dessert du Jour*

\*\*\*\*\*

## **Menu à 33.00€**

*Les Cromesquis d'Escargots de « La Mollière » et Joue de Bœuf Confitée*

*Spaghetti de Salsifis, Chapelure de Persil*

*Ou*

*La Truite Marinée Pressée, Purée de Courgettes*

*Crème Légère Yaourt Citron Vert, Légumes Pickles*

*Ou*

*L'Œuf Mollet Croustillant en Meurette, Lard De Colonata*

*Royale de Topinambours, Chips de Lard*

\*\*\*\*\*

*Le Cochon de Lait Confit en Croûte de Sel au Romarin*

*Choux Farci Butternut et Champignons, Poudre de Lard*

*Ou*

*Les Filets de Bar, Emulsion à l'Anis*

*Nuage de Fenouil, Variation de Carottes*

*Ou*

*Le Magret de Canard, Crémeux d'Oignons Doux et Mascarpone*

*Gnocchi de Patate Douce*

\*\*\*\*\*

*Fromages Affinés*

\*\*\*\*\*

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

Service et Taxes Compris

**Menu à 40.00€**

*Le Foie Gras Mi-Cuit au Poivre de Timut*

*Déclinaison de Fruits Exotiques*

*Ou*

*Les St Jacques en Fines Ravioles, Langoustines Craquantes*

*Perles du Japon Crémeux, Emulsion de Lait Vanillé*

*Ou*

*Le Cannelloni de Bœuf Séché et Tartare au Pesto de Pistache*

*Crémeux de Chèvre Frais, Betteraves et Légumes en Tempura*

\*\*\*\*\*

*L'Effiloché d'Agneau Confit une Nuit au Thym et Noisettes*

*Carottes Crémeuses et Légumes Croquants*

*Ou*

*Le Pavé de Sandre à l'Huile de Persil*

*Petits Pois et Riz Noir, Crumble de Lard*

*Ou*

*La Pièce de Bœuf Angus, Echalotes Confites au Vin Rouge*

*Pommes de Terre Fondantes et Purée Onctueuse*

\*\*\*\*\*

*Fromages Affinés*

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

**Menu Dégustation La Chaumière 48.00€**

**(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 Champignons*

\*\*\*\*\*

*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 :**

*Le Mille-Feuille Poire Spéculos, Crème Légère Vanille* **8,00€**

*Le Dôme de Tatin de Pommes, Parfait Vanille Caramel* **8,00€**

*L'Ananas Confit, Sorbet Mangue, Meringue et Fruits Exotique* **8,00€**

*La Pyramide Chocolat, Crémeux Praliné, Feuillantine* **8,00€**

*Le Dessert du Jour* **7,00€**

*Le Menthe Chocolat Croquant, Mousse Légère Get 27* **8,00€**

*Le Citron Meringué, Tuile Craquante, Granité aux Deux Citrons* **8,00€**

*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***