

Menu Dégustation 70 € par personne

*Avec un supplément de 15 € pour un accord mets/vins (3 Verres de Vins)
(à partir de 2 convives minimum)*

*Dégustation de 2 entrées, 2 plats et 2 desserts à choisir dans notre carte,
Toute modification entrainera une facturation à la carte*

Menu Affaire 29 €

*A choisir dans notre Menu Skottowe
(Entrée et Plat ou Plat et Dessert, avec une Boisson et un Café)*

Toute modification entrainera une facturation à la carte

Menu Skottowe 37 €

Entrée, Plat, Dessert, 1 Verre de Vin et Café

Crumble de Tomme de Vache Fermière, Sucrine Braisée 11 €

ou

Tatin de Potimarron et Rillons de Porc Roi Rose de Touraine 13 €

Tête de Veau, Sauce Ravigote 18 €

ou

Poisson selon arrivage, Fondue de Poireaux, Pleurotes à la Châtaigne 21 €

Figues et Amandes 10 €

ou

Leslie Brownie, Chantilly à la Vanille, Sauce Chocolat 11 €

Toute modification entrainera une facturation à la carte

Notre Carte

Première Assiette,

<i>Saumon Fumé, Tartare de Mangue au Safran, Sorbet Citron Vert</i>	20 €
<i>Foie Gras Mi-cuit, Chutney de Coing, Pain d'Epices</i>	20 €
<i>Noix de Saint-Jacques, Marrons</i>	25 €
<i>Velouté de Champignons et Escargots,</i>	15 €

Deuxième Assiette,

<i>Entrecôte de Bœuf Française (180 g), Frites de Légumes Anciens, Sauce au Poivre de Malabar</i>	28 €
<i>Parmentier de Sanglier et Patate Douce, Jus à la Tonka</i>	21 €
<i>Pavé d'Espadon, Choux Braisés, Emulsion aux Crustacés</i>	25 €
<i>Suprême de Faisan, Mousseline de Panais, Sauce Forestière</i>	23 €

<i>Plateau de Fromages Affinés</i>	12 €
------------------------------------	------

<i>Assiette de 2 Fromages Affinés</i>	6 €
---------------------------------------	-----

Dernière Assiette,

<i>Fondant au Chocolat Noir Max Vauché, Eclat de Noisette</i>	12 €
<i>Tout Chocolat</i>	13 €
<i>Omelette Norvégienne Flambée au Grand Marnier</i>	12 €
<i>Poire Gourmande</i>	11 €

Menu Végétarien 29 €

Entrée, Plat, Dessert,

Crumble de Tomme de Vache, Sucrine Braisée 11 €

Tatin de Potimarron 13 €

Poire Gourmande 11 €

Toute modification entrainera une facturation à la carte

Menu Petit Gourmet 18 €

(Jusqu'à 11 ans, une boisson incluse)

Croustillant de Chèvre Chaud

ou

Salade de Saumon Fumé Maison

Emincé de Volaille, Sauce, Galette de Pommes de Terre

ou

Filet de Poisson selon arrivage, Poêlée de Petits Légumes

Dessert du Jour

Toute modification entrainera une facturation à la carte

Le "M" 27 €

Assortiment de chaud, froid, salé et sucré au choix des Chefs

Uniquement le dimanche midi sur réservation