

Menu « du Marché » :

Entrée -Plat -Dessert : 35€

Entrée-Plat ou Plat-Dessert : 29€

Plat Unique : 20€

Entrée ou Dessert Seul : 9€



**Sablé Noisette, Crémeux Ricotta aux Herbes et Fuseau Lorrain,
Figues Fraîches et Réduction d'une Sangria.**

Ou

**Gaspacho de petits pois à la Menthe et Lait de Coco,
Crème montée au Curry Vert.**



**Filet de Dorade Sébaste Snacké,
Crémeux de Courges à la Muscade et Beurre Blanc au Vinaigre de Cidre.**

Ou

**Mignon de Porc Bardé,
Boulghour aux Fruits Secs, Mousseline de Carottes au Cumin,
Jus réduit au Thym.**



**Pomme Rôtie au Miel, Sablé Breton à la Fleur de Sel,
Crème Montée d'Isigny à la Vanille de Madagascar.**

Ou

**Crème Caramel au Miso Blanc,
Chantilly Café et Streusel Cacao.**

Menu
« Fleure de Ly » :

Entrée -Plat -Dessert (3 plats) : 53€
avec Deux Verres de Vin : 69€

Menu Fleure de Ly
« Plaisir » :

Entrée - Poisson & Viande -
Dessert (4 Plats) : 69€
avec Trois Verres de Vin (8cl) : 87€



Foie gras de canard de la ferme des saturnins,
Chutney mirabelle, noix caramélisées, pain épeautre courge.

Ou

Gambas marinées aux agrumes-
Déclinaison de choux fleur et fruit de la passion.



Thon mi-cuit au sésame,
Aubergines en textures, sauce ponzu.

Ou

Suprême de volaille basse température -
Petits pois, morilles, compressé de pommes de terre à l'estragon.



L'Assiette de Fromages de Nos Régions. (supp.8€)



Sphère cœur cassis -
Bavaroise liqueur de sapin, biscuit amande.

Ou

Entremets noisette -
Croustillant praliné, caramel et coings.