Menu « du Marché » :

Entrée -Plat -Dessert : 35€
Entrée-Plat ou Plat-Dessert : 29€
Plat Unique : 20€
Entrée ou Dessert Seul : 9€

Crème de Panais,
Chantilly à la truffe & chips de lard
Ou
Rillettes de Poissons,
Au fromage frais et aneth, toast frotté à l'ail & salade de fenouil aux agrumes

Wok de Bœuf aux Petits Légumes,
Nouilles sautées, sauce soja & citronnelle
Ou
Pavé de Saumon « Bomlo »,
Mousseline de topinambour, crumble noix & jus à la tonka

Éclair façon Paris-Brest,
Crème noisette & glace caramel salé
Ou
Biscuit aux Épices,
Namélaka vanille de Madagascar, compotée & figues fraîche

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS

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 gourmand, noix caramélisées, pain épeautre courge.

Ou

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

Bar snacké,
Courge en textures, beurre blanc aux agrumes.

Ou

Filet de cannette-
Déclinaison de panais, pommes rôties au curry, jus aux cranberries.

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

Pomme de pin, cœur cassis -
Bavaroise liqueur de sapin, biscuit amande.

Ou

Entremets noisette -
Croustillant praliné, caramel et coings.

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS