Menu « du Marché » :

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

Velouté de champignons,
Crème montée au wasabi, éclats de noisette.

Ou

Finger moutarde à l'ancienne,
Saucisse de Morteau, chèvre frais et jeunes pousses.

Parmentier de chevreuil à la patate douce,
Chips de parmesan, jus à la genièvre.

Ou

Dos de julienne rôti,
Déclinaison de chou-fleur, pickles de poire, beurre blanc échalote.

Poire pochée à la vanille de Madagascar,
Crème montée à la fève de tonka, streusel cacao.

Ou

Parfait glacé au baileys,
Crème anglaise au café, tuile croquante aux amandes.

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