

## LES ENTREES

---

**Le velouté de châtaigne et champignons de Paris**, crème d'Echiré à l'estragon, carpaccio de champignons de Paris et huile de truffe

*Allergènes : Lait, fruits à coque*

**La noix de Coquille Saint Jacques**, et la chaire de boudin « recette de Mr. Christian Parra », sauce au beurre rouge et butternut en deux versions

*Allergènes : Mollusques, lait*

**Le Paleron de Bœuf\***, braisé et confit, sauce meurette et tombée d'épinard

*Allergènes : Lait, sulfites, fruit à coque*

**Le Poulpe**, cuit au grill argentin, mousseline d'artichaut et sauce vierge chorizo

*Allergènes : Mollusques, lait*

**Saumon en Gravlax**, au chou rouge, vinaigrette à la cerise, échalotte confite et brûlée à la flamme, déclinaison de pickles

*Allergènes : Poissons, lait*

**Le Foie Gras de canard\* de Monsieur Morille**, mariné au cognac, compotée de vieux garçon, réduction de jus de pommes et de poires, accompagné de sa mini brioche toastée

*Allergènes : Lait, sulfites, gluten, lait, œufs*

**Paniers d'huîtres** : 6 Huitres de Mr Papin n°2 ou 6 Huitres de la maison Gillardeau n°3

*Allergènes : Mollusque, lait, sulfites, gluten*

*\* Viande origine France*

Tous nos vins contiennent des sulfites.

## LES PLATS

---

**Le Merlu**, viennoise de citron, fondue de poireau, grenailles rôties et jus de viande aux olives noires et anchois

*Allergènes : Poissons, lait*

**Le suprême de Volaille\***, farci et persillade de pommes de terre et carottes, sautée de pleurotes, crème de gorgonzola et jus de volaille

*Allergènes : Lait, fruits à coque*

**Le Magret de canard\* de Mr Morille**, grillé au Mibrasa, topinambours et potimarron rôti et caramélisé, jus de viande corsé

*Allergènes : Lait, sulfites*

**Les noix de coquilles Saint-Jacques**, risotto au parmesan, compotée de fenouil et beurre monté à l'oseille

*Allergènes : Mollusques, sulfites, lait*

**Le rognon de veau\***, cuit au beurre, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffes et sauces à la moutarde à l'ancienne

*Allergènes : Lait, moutarde, sulfites*

**Le Gourmand Végétal**, fallafels de lentilles croustillantes, légumes d'automne glacés, sauce au vin blanc, tomate et moutarde

*Allergènes : Gluten, sulfites, moutarde*

*\* Viande origine France*

Tous nos vins contiennent des sulfites.

## LA CAVE DE MATURATION

---

Côte de cochon\*

*Allergènes : Absent*

Epaule d'agneau\*\*

*Allergènes : Absent*

Pièce du boucher du moment\*

*Allergènes : Absent*

Sauce aux choix :

Jus de viande corsé

*Allergènes : Lait*

Sauce gorgonzola

*Allergènes : Lait, fruits à coque*

Sauce aux poivres verts

*Allergènes : Lait, sulfites*

Les petits plus :

Sauté de pleurotes

*Allergènes : Lait*

Mousseline de butternut

*Allergènes : Lait*

Pomme de terre grenaille rôties

*Allergènes : Lait*

\* Origine France

\*\* Origine UE

Tous nos vins contiennent des sulfites.

## LE FROMAGE

---

Assortiment de fromages fermiers et sa confiture du moment

*Allergènes : Lait, gluten, fruits à coque*

## LES DESSERTS

---

**Le Paris Brest**, choux au crémeux praliné, caramel à la noisette et glace au caramel

*Allergènes : Gluten, lait, œufs, fruits à coque*

**Le Chutney de Potimarron**, pomme Granny Smith, crème diplomate au yuzu et tuile de sésame noir

*Allergènes : Gluten, œufs, lait, sésame*

**La Tentation Gourmande**, chocolat noir de la maison Valrhona, caramel aux fruits de la passion et dacquoise à la coco

*Allergènes : Gluten, lait, œufs, fruits à coque, soja*

**La Pavlova**, aux agrumes, crème au chocolat blanc ivoire, réduction de vin et crumble à la noisette

*Allergènes : Gluten, lait, œufs, sulfites, soja, fruits à coque*

**La pomme caramélisée au cidre et au thym**, pâte feuilletée, crème légère et réduction de Pineau des Charentes, crème de framboises et Arlette croustillante au cassis

*Allergènes : Sulfites, lait, gluten, œufs*

## MENU DU QUAI

**Le velouté de châtaigne et champignons de Paris**, crème d'Echiré à l'estragon, carpaccio de champignons de Paris et huile de truffe

*Allergènes : Lait, fruits à coque*

OU

**Le Thon**, cuit au grill argentin, mousseline d'artichaut et sauce vierge chorizo

*Allergènes : Poissons, lait, sésame, soja*

OU

**La noix de Coquille Saint Jacques**, et la chaire de boudin « recette de Mr. Christian Parra », sauce au beurre rouge et butternut en deux versions

*Allergènes : Mollusques, lait*

OU

**Le Foie gras de canard\* de Mr Morille**, mariné au cognac, compotée de vieux garçon, réduction de jus de pommes et de poires, accompagné de sa mini brioche toastée

*Allergènes : Lait, sulfites, gluten, lait, œufs*

\*\*\*\*\*

**Le suprême de Volaille\***, farci à la duxelles de champignon et grillé au feu de bois, écrasée de pommes de terre, sauté de pleurote et jus de volaille

*Allergènes : Lait, fruits à coque*

OU

**Le merlu**, viennoise de citron, fondue de poireau, grenailles rôties et jus de viande aux olives noires et anchois

*Allergènes : Poissons, lait*

OU

**Les noix de coquilles Saint-Jacques**, risotto au parmesan, compotée de fenouil et beurre monté à l'oseille

*Allergènes : Mollusques, sulfites, lait*

OU

**Le Magret de canard\* de Mr Morille**, grillé au Mibrasa, pulpe de topinambours, potimarron rôti et caramélisé et jus de viande corsé

*Allergènes : Lait, sulfites*

\*\*\*\*\*

**Le Chutney de Potimarron**, pomme Granny Smith, crème diplomate au yuzu et tuile de sésame noir

*Allergènes : Gluten, œufs, lait, sésame*

**La Pavlova**, aux agrumes, crème au chocolat blanc ivoire, réduction de vin et crumble à la noisette

*Allergènes : Gluten, lait, œufs, sulfites, soja, fruits à coque*

**Le Paris-Brest**, chou au praliné, crémeux praliné, caramel à la noisette et glace caramel

*Allergènes : Gluten, lait, œufs, fruits à coque*

\* Viandes origine France

Tous nos vins contiennent des sulfites.

## MENU VIVRES

---

### Amuses Bouche

\*\*\*\*\*

**Le Foie gras de canard\* de Mr Morille**, mariné au cognac, compotée de vieux garçon, gel acidulé accompagné de sa brioche toastée

*Allergènes : Lait, sulfites, gluten, lait, œufs*

\*\*\*\*\*

**La noix de coquille Saint-Jacques**, risotto au parmesan, compotée de fenouil et beurre monté à l'oseille

*Allergènes : Mollusques, sulfites, lait*

\*\*\*\*\*

**Le Magret de canard\* de Mr Morille**, grillé au Mibrasa, topinambours et potimarron rôti et caramélisé, jus de viande corsé

*Allergènes : Lait, sulfites*

\*\*\*\*\*

**Assortiment de fromages fermiers**, et sa confiture du moment

*Allergènes : Lait, gluten, fruits à coque*

\*\*\*\*\*

**La Pavlova**, aux agrumes, crème au chocolat blanc Ivoire, réduction de vin et crumble à la noisette

*Allergènes : Gluten, lait, œufs, sulfites, soja, fruits à coque*

\*\*\*\*\*

**La tarte Tatin**, pommes au cidre et thym frais, crème légère et réduction de Pineau des Charentes, crème de framboises et Arlette croustillante au cassis

*Allergènes :*

Mignardises

\* Viandes origine France

Tous nos vins contiennent des sulfites.

## MENU DE LA SEMAINE

---

*Les allergènes du menu de la semaine sont disponibles à la demande*

## MENU ENFANT

---

### **Poisson ou viande**

Farfallines au beurre ou à la crème de parmesan

**Allergènes :** *Poisson, gluten, lait*

\*\*\*\*

### **Glace ou dessert du moment**

**Allergènes :** *lait, œuf, gluten, soja, fruits à coque*