

HORAIRES D'ENTRÉE :

DU LUNDI AU VENDREDI (12H>13H30)
VENDREDI ET SAMEDI SOIR (18H>19H30)

MENU DÉCEMBRE

MENU VALABLE DU 03 DÉCEMBRE 2024 AU 13 JANVIER 2025



MIDI : ENTRÉE + PLAT : 13.50 €
MIDI : ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 17.50 €
SOIR : ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 19.50 €



ENTRÉES

LES ALLERGÈNES

FEUILLETÉ DÉSTRUCTURÉ DE SCAMPI ET PETITS-GRIS DE LA FERME DU VIEUX TILLEUL
Carottes glacées, jeunes oignons rôtis et crème à l'ail **(+2€)**

1-2-3-7-12

CANNELLONI FARCI AUX CHAMPIGNONS ET MARCASSIN
Sauce aux morilles et toast de pain épice **(+2€)**

1-3-5-7-9-12

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS
Poêlée de champignons des bois, œuf poché et lard confit

1-3-7

MARBRÉ DE POIREAUX
Écume d'agrumes, focaccia citronnée et maquereau flambé au saké, kumquats confits

1-3-4-7-9

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES
Marinade au chorizo, citron et baies roses, mesclun de jeunes pousses, brunoise de Chioggia, et tuile à l'aneth

1-2-14

PLATS

ENTRECÔTE DE BŒUF
Sauce béarnaise maison, pomme Pont-Neuf, et sucrine braisée **(+2€)**

1-3-7

FILET DE SANDRE RÔTI
Sommités et mousseline de chou-fleur au safran, pommes bouchon confites et émulsion au yuzu

1-4-6-7-12

RÂBLE DE LIÈVRE EN BALLOTINE DE CHOU VERT
Kimchi de chou, poire pochée, mousseline de racines de persil, et sauce bordelaise au cacao

1-7-8-9-10-12

LINGUINE ALLE VONGOLE FAÇON ACACIA
Tomates confites et julienne de céleri

1-2-3-9-12-14

FILET D'AGNEAU EN CROÛTE
Mousseline de salsifis et salsifis rôtis, coussin de gratin au Serrano, et jus corsé **(+2€)**

1-2-3-7-12

LE FROMAGE

TOMME DE SAVOIE AU LAIT CRU : Façon raclette sur toast et viande des Grisons **(+6€ pp)**

7-12

DESSERTS

Dessert du moment réalisé par **la maison**



LES ALLERGÈNES

