

Bon appétit

LA COUR DES SAVEURS-RESTAURANT

MENU DU MARCHÉ

Servi du mardi au vendredi, uniquement le midi

Entrée + Plat + Dessert 24.00 €

Entrée + Plat 20.00 €

Plat + Dessert 20.00 €

MENU ENFANT

Plat au choix 14.00€

*Jambon ou steak haché servi avec des
pommes de terre grenailles ou pâtes*

ou

*Poisson du marché et ses légumes du
moment*

Dessert

2 boules de glace (saveurs du moment)

Le gastronome (jusqu'à 12 ans) 20.00€

*Laissez carte blanche au chef, il
s'occupe de vous élaborer un menu en
3 plats pour satisfaire les papilles de
vos gastronomes selon vos préférences
entre poisson ou viande.*

À PARTAGER

Accras de poisson 6.00€

Délicieux beignets de poisson dorés, agrémentés de fines herbes et d'épices parfumées.

Croustillant de poulet 6.00€

4 portions

Des morceaux de poulet croustillants, légers et dorés, offrant une bouchée gourmande et savoureuse.

Houmous 6.00€

Une crème onctueuse de pois chiches, relevée par des saveurs douces de tahini et d'un filet d'huile d'olive.

Potatoes 4.00€

Pommes de terre dorées et croustillantes.

Camembert rôti au miel et romarin 12.00€

Une douceur fondante de camembert, sublimée par le parfum délicat du romarin et sucré du miel.

Planche de charcuterie 14.50€

Un assortiment généreux de charcuteries locales, parfait pour partager en toute convivialité.

Planche de charcuterie fromage 15.50€

La rencontre parfaite entre charcuterie artisanale et fromages affinés pour un moment gourmand.

A la carte

LA COUR DES SAVEURS-RESTAURANT

NOS ENTRÉES

Velouté de petits pois, Faisselle de chèvre, œuf parfait, croutons dorés 11.00€

Un velouté glacé de petits pois relevé par une faisselle de chèvre et un œuf parfait, le tout rehaussé par la gourmandise de croûtons dorés.

Truite marinée, légumes croquants, œufs de truite 13.00€

La fraîcheur de la truite marinée au citron, accompagnée de légumes croquants et relevée d'œufs de truite, pour une explosion iodée et raffinée en bouche.

Tataki de bœuf au sésame, salade de wakamé, ketchup de carotte 14.00€

Un bœuf snacké façon tataki, le croquant végétal et iodé du wakamé et la douceur inattendue d'un ketchup de carotte maison.

Asperges blanches de Richelieu, crème foisonnée à la ciboulette 13.00€

Des asperges blanches de Richelieu, sublimées par une crème légère à la ciboulette et une touche acidulée de vinaigre de cidre, dans une assiette pleine d'élégance printanière.

NOS PLATS

Retour de criée cuit en basse température, riz sauvage et condiment salsa 22.00€

Poisson du jour cuit à basse température, délicatement posé sur un riz sauvage fondant et relevé par un condiment salsa vibrant et coloré.

Selle d'agneau rôtie, carottes, crémeux petits pois 29.00€

Une selle d'agneau rôtie accompagnée de carottes fanes fondantes, d'un crémeux de petits pois et d'oignons confits pour un plat plein de caractère.

Tajine de navets, polenta verde, et fenouil acidulé 19.00€

Un plat végétarien aux inspirations orientales, où navets confits, polenta aux herbes et fenouil acidulé s'harmonisent dans une assiette légère et parfumée.

Filet de canette saisi au poivre de kampfot, pomme Macaire croustillante, navet 24.00€

Filet de canette tendre au poivre de Kampot, servi avec une pomme Macaire croustillante et des échalions confits dans leur jus.

Tartare de bœuf, potatoes, salade verte 21.00€

Tartare de bœuf préparé à la commande par nos soins, accompagné de pommes de terre croustillantes et d'une salade verte fraîchement assaisonnée.

Côte de cochon, purée, jus à la sauge - 2 personnes 58.00€

Une généreuse côte de cochon Roi Rose, servie avec une purée de pommes de terre maison et un jus de cuisson subtilement parfumé à la sauge.

NOS DESSERTS

Financier noisettes, ganache chocolat, sorbet, tuile grué de cacao 11.00€

Gourmandise absolue avec ce financier moelleux à la noisette, sa ganache fondante au chocolat, un sorbet cacao et une fine tuile au grué de cacao.

Comme une tarte citron 11.00€

Une tarte citron revisitée tout en finesse, entre acidité douce et textures crémeuses, pour une finale en bouche tout en équilibre.

Plateau de fromages 15.50€

Une sélection de fromages affinés, entre terroirs d'ici et d'ailleurs, pour les amateurs de belles saveurs.

Fraises, écume vanillée, streusel amande 11.00€

Un dessert tout en fraîcheur mêlant la douceur des fraises à une écume vanillée légère et au croustillant d'un streusel aux amandes.

Pavlova fraises & petits pois, sorbet fraise 11.00€

Une pavlova aérienne mêlant fraises fraîches et touche végétale de petits pois, accompagnée d'un sorbet maison fraise.