

# Bon appétit

## LA COUR DES SAVEURS-RESTAURANT

### **MENU DU MARCHÉ**

*Servi du mardi au vendredi, uniquement le midi*

Entrée + Plat + Dessert	20.00 €
Entrée + Plat	17.00 €
Plat + Dessert	17.00 €

### **MENU ENFANT**

Plat au choix	14.00€
<i>Jambon ou steak haché servi avec des pommes de terre grenailles ou pâtes</i>	
<b>OU</b>	
<i>Poisson du marché et ses légumes du moment</i>	
Dessert	
<i>2 boules de glace (saveurs du moment)</i>	
Le gastronome (jusqu'à 12 ans)	20.00€
<i>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.</i>	

### **À PARTAGER**

Accras de poisson	6.00€
<i>Délicieux beignets de poisson dorés, agrémentés de fines herbes et d'épices parfumées.</i>	
Croustillant de poulet	6.00€
<i>4 portions</i>	
<i>Des morceaux de poulet croustillants, légers et dorés, offrant une bouchée gourmande et savoureuse.</i>	
Houmous	6.00€
<i>Une crème onctueuse de pois chiches, relevée par des saveurs douces de tahini et d'un filet d'huile d'olive.</i>	
Potatoes	4.00€
<i>Pommes de terre dorées et croustillantes.</i>	
Camembert rôti au miel et romarin	12.00€
<i>Une douceur fondante de camembert, sublimée par le parfum délicat du romarin et sucré du miel.</i>	
Planche de charcuterie	14.50€
<i>Un assortiment généreux de charcuteries locales, parfait pour partager en toute convivialité.</i>	
Planche de charcuterie fromage	15.50€
<i>La rencontre parfaite entre charcuterie artisanale et fromages affinés pour un moment gourmand.</i>	

# 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, sublimes 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 verte, 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 kampo, 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.*

# A la carte

## LA COUR DES SAVEURS-RESTAURANT

### NOS ENTRÉES

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, sublimes 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.*

Tajine de navets, polenta verte, 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 kampot, 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.*

### 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.*

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.*

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.*

### 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.*