

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€

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 d'haricots blancs, relevée d'un filet d'huile d'olive.

Pommes macaires 4.00€

Délicates bouchées de pommes de terre dorées.

Camembert rôti au miel et romarin 12.00€

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

Labné maison 6.00€

Une crème de yaourt onctueuse et acidulé, servi avec un pain pita.

Tempura de légumes 6.00€

Assortiment de légumes frais croustillants.

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

Le Foie gras 16.00€
Foie gras accompagné d'un ketchup de betterave et de sa brioche toastée.

La Tempura 13.00€
Tempura de gambas, labné fait maison, pickles, radis green meat et son gel citron.

Le Potimarron 11.00€
Velouté de potimarron, espuma de vieux comté, oeuf mollet, servi avec un toast de pain de mie et noisettes.

NOS PLATS

Le Cabillaud 25.00€
Cabillaud cuit en basse température, condiment carotte-clémentine, sauce wasabi.

Le Risotto 17.00€
Risotto de riz vénéré croustillant, champignons crus, poêlés et en pickles, jus de légumes.

La Volaille 22.00€
Suprême de volaille laqué au miso, ketchup de carottes, pommes macaires et jus de volaille perlé.

NOS PIÈCES DU BOUCHER

Le Boeuf - 2 pers 70.00€
Côte de bœuf servi avec potatoes maison et sauce béarnaise.

Le Cochon - 2 pers 58.00€
Côte de cochon servi avec potatoes maison et sauce béarnaise.

Le Tartare 21.00€
Tartare de bœuf, servi avec potatoes maison et sauce béarnaise.

NOS DESSERTS

La Pavlova 11.00€
Pavlova, pamplemousse, kumquat & crème diplomate vanille.

Le Fondant 13.00€
Fondant tout chocolat, glace tonka.

La Poire 10.00€
Poire pochée entière, crumble de lait, glace chocolat, sauce chocolat et biscuit aux amandes.

Plateau de fromages 15.50€
Une sélection de fromages affinés, entre terroirs d'ici et d'ailleurs, pour les amateurs de belles saveurs.

Nos menus

LA COUR DES SAVEURS-RESTAURANT

LES COUPS DE COEUR DU CHEF

Entrée + Plat + Dessert

39.00€

ENTRÉES

Velouté de potimarron, espuma de vieux comté, œuf mollet, toast de pain de mie et noisettes.

ou

Tempura de gambas, labné maison, pickles, radis green meat et gel citron.

PLATS

Risotto de riz vénéré croustillant, champignons crus, poêlés et en pickles, jus de légumes.

ou

Suprême de volaille laqué au miso, ketchup de carottes, pommes macaires, jus de volaille perlé.

DESSERTS

Pavlova, pamplemousse, kumquat & crème diplomate vanille.

ou

Poire pochée entière, crumble de lait, glace chocolat, sauce chocolat et biscuit aux amandes.

MENU GOURMAND

Entrée + Plat + Dessert

45.00€

ENTRÉE

Foie gras de canard, ketchup de betterave et brioche.

PLAT

Cabillaud cuit en basse température, condiment carotte-clémentine, sauce wasabi.

DESSERT

Fondant tout chocolat, glace tonka.