

AU MENU CE JOUR . . .

À 27 € (entrée, plat et dessert)

Servi tous les jours hors samedi soir et dimanche midi

À 19 € (entrée et plat ou plat et dessert)

Servi tous les midis hors soirs et dimanche midi

ŒUF BIO COCOTTE

Cristalline de Lard, Girolles

Émulsion à la Noisette

Herbes Fraîches

Et/ ou

DOS DE LIEU NOIR

Cuit à la Vapeur Douce

Légumes Verts

Sauce Agrumes

Et/ ou

TARTELETTE AUX POIRES

Crème d'Amande et Flocons de Châtaigne

Sorbet du Moment

Hors jours de fêtes

Boissons non comprises

« Lionel et Marie partagent et cultivent les mêmes Valeurs que
M & Mme DUHAYER qui les ont précédés, à savoir : l'Amour des Produits de
Qualité et du Terroir local.

Les produits régionaux sont notre Inspiration et la Nature est source de Création.
Ainsi, notre histoire de Famille est le ciment de cette belle Aventure.

La Carte n'est pas figée, elle se veut courte et Gourmande.
En fonction du Marché et au gré des Saisons, nos plats et garnitures peuvent
légèrement varier. »

LES ENTRÉES

LES ESCARGOTS DE PLEURS	17.00 €
Coulis d'Épinard, Céleri Rave Une pointe de Raifort Jaune d'œuf Bio Cru et Huile d'Ail	
LA TRUITE DU JURA	16.00 €
Fumée par nos Soins Chèvre Frais/ Concombre/ Radis/ Balsamique	
LA CANETTE	18.00 €
Le Flanc Confit, Vinaigrette Miel et Raisin Girolles, Poire Williams Rôtie au Romarin de Chez Nous	
LA LANGOUSTINE CÔTIÈRE	19.00 €
En Chapelure Japonaise, Parfumée au Combava Tzatziki de Concombre du Potager	

LES PLATS

LE POISSON DU MARCHÉ

23.00 €

LE POULPE

En Minestrone de Légumes Verts
Pâte de Blé Dur, Millet
Sauge Ananas du jardin

23.00 €

LE BŒUF FRANÇAIS

Le Filet Rôti aux Aromates
Potimarron du Potager Confit
Sucs de Vin Rouge à la Mûre

26.00 €

LE POULET FERMIER

Le Blanc Rôti aux Céréales
Polenta Crémeuse, Légumes de Saison Rôtis
Jus à la Bière de Saint Martin

23.00 €



LES FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS

10.00 €

FROMAGE FRAIS DE BREBIS

Sorbet Betterave, Caramel Balsamique

9.00 €

LES DESSERTS GOURMANDS

LE CHOU CRAQUELIN

«Façon Paris-Brest»

10.00 €

LA FRAMBOISE

En Gelée de Champagne
Crème Glacée à la Rose, Chips de Fenouil

11.00 €

LE CHOCOLAT

Fondant et Croustillant, Meringuettes
Sorbet au Thym

11.00 €

LA MÛRE

Rôtie à la Sariette
Blanc Manger Parfumé à la Violette

10.00 €



MENU LA ROSITA

LE JEU DU PALAIS

**

LES ESCARGOTS DE PLEURS
Coulis d'Épinard, Céleri Rave
Une pointe de Raifort
Jaune d'Oeuf Bio Cru et Huile d'Ail

OU

LA TRUITE DU JURA
Fumée par nos Soins
Chèvre Frais/ Concombre/ Radis/ Balsamique

**

LE POISSON DU JOUR

OU

LE POULET FERMIER
Le Blanc Rôti aux Céréales
Polenta Crémeuse, Légumes de Saison Rôtis
Jus à la Bière de Saint Martin

**

PLATEAU DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS

OU

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE
(PAGE PRÉCÉDENTE)

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT À 39 €

SERVIS TOUS LES JOURS MIDI ET SOIR, HORS JOURS DE FÊTES – BOISSONS NON COMPRISES –

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS

MENU BOUQUET DE SAVEURS

LE JEU DU PALAIS

**

LA CANETTE

Le Flanc Confit, Vinaigrette Miel et Raisin
Girolles, Poire Williams Rôtie au Romarin de Chez Nous

OU

LA LANGOUSTINE CÔTIÈRE

En Chapelure Japonaise, Parfumée au Combava
Tzatziki de Concombre du Potager

**

LE POULPE

En Minestrone de Légumes Verts
Pâte de Blé Dur, Millet
Sauge Ananas du jardin

OU

LE BŒUF FRANÇAIS

Le Filet Rôti aux Aromates
Potimarron du Potager Confit
Sucs de Vin Rouge à la Mûre

**

PLATEAU DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS

OU

DESSERT AU CHOIX À LA CARTE

(PAGES PRÉCÉDENTES)

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT À 48 €

ENTRÉE, POISSON, GRANITÉ, VIANDE ET DESSERT À 59 €

Heure limite de prise de commande pour le menu à 59 € :

13h30 service du midi et 20 h 30 service du soir.

SERVIS TOUS LES JOURS MIDI ET SOIR, HORS JOURS DE FÊTES – BOISSONS NON COMPRISES –

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS

MENU FINE FLEUR

Laissez-vous aller... Vers une passion sans limites où tout est mis en œuvre pour votre Plaisir...

PARTAGE, DÉCOUVERTE, GÉNÉROSITÉ, INSPIRATION ET INTUITION CRÉATIVE.

Le Chef vous proposera un menu composé de deux entrées, un poisson, une viande et un dessert. Indiquez-nous dès la commande vos allergies alimentaires et/ou les produits non souhaités.

DEUX ENTRÉES, POISSON, VIANDE ET DESSERT À 70 €

MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Heure limite de prise de commande pour ce menu : 13h30 service du midi et 20 h 30 service du soir.
SERVIS TOUS LES JOURS MIDI ET SOIR, HORS JOURS DE FÊTES – BOISSONS NON COMPRIS –

MENU « DES PETITS TOQUÉS »

Jusqu'à 12 ans

Satisfaire les plus jeunes d'entre nous est notre priorité et nous sommes heureux de les accueillir tel des petits Rois et Reines. C'est pour cela que le Chef leur concoctera un menu adapté pour faire le plein de saveur.

ENTRÉE, PLAT, DESSERT ET 1 BOISSON OFFERTE (25cl) À 14 €

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS

NOS PARTENAIRES

**RETROUVONS LE LIEN SOCIAL ENTRE CONSOMMATEURS ET PRODUCTEURS
FIDÈLE À LEUR VALEUR D'AUTHENTICITÉ ET DE PARTAGE**

Potager du Château de la Motte-Tilly
Association Chlorophylle

Volaille de Fabien Bourdicaud
Esternay

L'Escargotière Champenoise - Lionel Lizon
Pleurs

Brasserie Artisanale Le Moulin de Saint Martin
Saint Martin de Bossenay

La Ronde des Abeilles de Carla
Provins

...



**NOUS REMERCIONS NOS PRODUCTEURS LOCAUX DE LEUR SAVOIR-FAIRE,
D'ÊTRE PRÉSENTS ET DE PROPOSER DES PRODUITS DE QUALITÉ.**