

MENU DECOUVERTE / DISCOVERY MENU

(Du lundi au samedi)
(from Monday to Saturday)

Entrée, plat ou Plat, dessert - 35 Eur par personne

Entrée, plat et dessert - 45 Eur par personne

Starter, main dish or Main dish, dessert - 35 Eur per person

Starter, main dish and dessert - 45 Eur per person

[Notre Suggestion du Jour - Our Special of the day](#)



Entrées / Starters

Salade de tomate à la sarriette, croûton de pain de campagne
Tomato salad, savory, farmhouse bread croutons 16€

Tartare de bœuf au couteau, goût d'Asie, caviar "Perle Noire"
Beef tartare cut with a knife, taste of Asia, French caviar "Perle Noire" 19€

Pâté en croûte de canard et foie gras (finaliste championnat du monde 2015)
Duck and foie gras crust pie "pâté" (finalist of world championship 2015) 18€

Pastèque grillée, magret de canard fumé maison, jus de cerise
Grilled watermelon, smoked duck-breast filet, cherry juice 19€

Plats / Main dishes

Choux fleurs à la cardamome et noix de cajou façon Sabji
Cauliflower with cardamom and cashew nut, Sabji style 29€

Sole meunière, purée de pommes de terre, huile d'olive Kalios
Meunière style sole, mashed potatoes, olive oil Kalios 26€

Ris de veau en crépine, morilles fraîches d'Alsace, pommes de terre de Noirmoutier, fèves
Strainer veal sweet bread, fresh morel from Alsace, potatoes Noirmoutier, beans 29€

Poulpe grillé, déglacé au vinaigre fumé et sauce soja blanche
Grilled octopus, smoked vinegar, white soy sauce 28€

Desserts

Tarte au chocolat noir
Dark chocolate pie 12€

Saint Honoré du Céladon
Choux bun, filled whipped cream and caramel 14€

Entremets aux agrumes
Custard Citrus fruit 12€

Déclinaison de framboises et rhubarbe
Raspberry and rhubarb 14€

PRIX NETS / NET PRICES

* Plats sans gluten / * Gluten free dishes

Boisson non comprise / Drink non included

TVA : 10 % sur la nourriture et les boissons non alcoolisées

VAT: 10% on food and non-alcoholic beverages

TVA: 20 % sur les vins et alcools"

VAT: 20% on wines and spirits "

Origine viande: France / Origin of meat: France

Tous nos plats sont "faits maison" et élaborés sur place à partir de produits bruts

All our dishes are homemade and made on the spot from raw products