

**Formule déjeuner annoncée oralement**

**25€**

En semaine, du lundi au vendredi  
(sauf jours fériés, samedi et dimanche),  
nous vous proposons notre formule déjeuner avec :

Amuse bouche, plat principal, fromage ou dessert,  
Un verre de vin de propriétaire OU café ou thé ou infusion  
avec mignardises

***Le menu des petits gourmets***

*Jusqu'à 10 ans*

**13.00€**

**1 plat (poisson ou viande) + 1 fromage blanc ou glace**

*Tout changement aux menus sera facturé à la carte*

# ***Les saveurs d'Héloïse***

Amuse bouche

\*\*\*\*\*

Panna cotta de haricots tarbais

Jambon noir de Bigorre (20 mois d'affinage) choux fleurs

Vinaigrette passion

OU

Pâté croûte de sanglier

Compotée d'oignons betteraves rouges et blanches croquantes

Câpres jeunes pousses en vinaigrette de noisette

\*\*\*\*\*

Cuisse de lapin rôtie et farcie aux fruits secs

Mousseline de panais shiitake sautés

Jus au thym citronné

OU

Skrei (cabillaud) poché

Wok de légumes (carottes, navets, feuilles de choux de Bruxelles)

aux germes de soja sésame doré

Beurre blanc aux agrumes

\*\*\*\*\*

Fromage blanc selon votre goût

OU

Fromages de nos terroirs

\*\*\*\*\*

Soufflé aux poires (attente : 20mn de cuisson)

OU

Boule de chocolat noir fondante

Confiture de lait glace vanille mangue fraîche

OU

Croustillant ananas crémeux vanille et coulis d'ananas

***Desserts à choisir en début de repas***

Menu avec fromage **et** dessert : 40€

Menu avec fromage **ou** dessert : 35€

*Tout changement aux menus sera facturé à la carte*

# ***Le Terroir de la Bourgogne***

Amuse bouche

\*\*\*\*\*

Nem aux escargots et légumes  
Sauce meurette vin blanc huile d 'ail

\*\*\*\*\*

Faux filet charolais poêlé  
Fondue d'oignons, échalotes et poivre concassé  
Sauce au vin rouge servie à part  
Gratin dauphinois

\*\*\*\*\*

Fromage blanc selon votre goût

OU

Fromages de nos terroirs

\*\*\*\*\*

Dessert gourmand :

Coupe de Crémant de Bourgogne (8cl) accompagné de sorbet cassis  
poire pochée au vin rouge et frites de pain d'épices

Menu avec fromage **et** dessert : 45€

Menu avec fromage **ou** dessert : 40€

*Tout changement aux menus sera facturé à la carte*

# **Découverte en 6 services**

*(Ce menu est servi jusqu'à 13h30 pour le déjeuner, et 20h30 pour le dîner.)*

Amuse bouche

\*\*\*\*\*

Panna cotta de haricots tarbais

Jambon noir de Bigorre (20 mois d'affinage) choux fleurs

Vinaigrette passion

\*\*\*\*\*

Skrei (cabillaud) poché

Wok de légumes (carottes, navets, feuilles de choux de Bruxelles)

aux germes de soja sésame doré

Beurre blanc aux agrumes

\*\*\*\*\*

Rafraichissement glacé :

Sorbet cassis poires arrosé de crémant de Bourgogne

\*\*\*\*\*

Cuisse de lapin rôtie et farcie aux fruits secs

Mousseline de panais shiitake sautés

Jus au thym citronné

\*\*\*\*\*

Fromage blanc selon votre goût

OU

Découverte des fromages de nos terroirs

\*\*\*\*\*

Soufflé aux poires (attente : 20mn de cuisson)

OU

Boule de chocolat noir fondante

Caramel au beurre salé glace vanille mangue fraîche

OU

Croustillant ananas crémeux vanille et coulis d'ananas

***Desserts à choisir en début de repas***

Menu avec fromage et dessert : 55€

*Tout changement aux menus sera facturé à la carte*

# ***Les mets à la Carte***

## ***Les entrées***

### **Froides**

Panna cotta de haricots tarbais 14-  
Jambon noir de Bigorre (20 mois d'affinage) choux fleurs  
Vinaigrette passion

Pâté croûte de sanglier 13-  
Compotée d'oignons betteraves rouges et blanches croquantes  
Câpres jeunes pousses en vinaigrette de noisette

### **Chaudes**

Nem aux escargots et légumes 14-  
Sauce meurette vin blanc huile d'ail

# ***Les mets à la Carte***

## ***Les viandes***

|   |     |
|---|-----|
| Faux filet charolais poêlé<br>Fondue d'oignons, échalotes et poivre concassé<br>Sauce au vin rouge servie à part<br>Gratin dauphinois | 26- |
| Cuisse de lapin rôtie et farcie aux fruits secs<br>Mousseline de panais shiitake sautés<br>Jus au thym citronné                       | 18- |

## ***Les poissons***

|  |     |
|--|-----|
| Skrei (cabillaud) poché<br>Wok de légumes (carottes, navets, feuilles de choux de Bruxelles)<br>aux germes de soja sésame doré<br>Beurre blanc aux agrumes | 24- |
|--|-----|

## ***Les fromages à la carte***

|   |    |
|---|----|
| Découverte des fromages de nos terroirs<br>(supplément de 3€ par assiette partagée) | 9- |
| Fromage blanc selon votre goût  | 4- |

## ***Les desserts de nos menus à la carte***

|   |     |
|---|-----|
| Boule de chocolat fondante                                      | 9-  |
| Confiture de lait glace vanille mangue fraiche                  |     |
| Soufflé aux poires (attente : 20mn de cuisson)                  | 9-  |
| Croustillant ananas crémeux vanille et coulis d'ananas          | 9-  |
| Dessert gourmand :  | 10- |
| Coupe de Crémant de Bourgogne (8cl) accompagné de sorbet cassis |     |
| Poire pochée au vin rouge et frites de pain d'épices            |     |

