

— COMPOSEZ VOTRE MENU —

ENTRÉES

Terrine de foie gras, chutney d'échalotes et raisins avec toast
brioché (1, 2, 10)

Tataki de saumon, huile de sésame et soja, mayonnaise Wasabi,
coriandre et gingembre (1, 3, 5, 7, 8, 11)

Crème de butternut, dés de jambon cuit et crème fleurette à la
ciboulette (1, 2)

PLATS

Tranches de filet de biche, légumes d'automne, pommes de terre
rôties et réduction de gibier au cacao (1, 2, 8)

Dos de cabillaud poêlé, pomme de terre fondante, noisettes
torréfiées et sauce citronnée au piment d'Espelette (1, 2, 4, 8, 11)

Curry de patates douces, pois chiches et épinards

DESSERTS

Coupe de glace & sorbets (1, 2, 4)

Délice d'Automne; Dacquoise noisette et mousse de butternut
(1, 2, 4, 10)

Gâteau aux pommes & glace caramel (1, 2, 4, 10)

— NOS MENUS —

MENU COCON

3 SERVICES (Entrée, plat, dessert)

58€

MENU PANORAMA

4 SERVICES (Entrée, bonbons de scampis, plat, dessert)

69€

MENU HORIZON

5 SERVICES (Entrée, bonbons de scampis, plat, fromages, dessert)

75€

— SÉLECTION DE VINS —

AU VERRE

9€

3 SERVICES

27€

4 SERVICES

36€

5 SERVICES

45€

— À LA CARTE —

ENTRÉES

Terrine de foie gras, chutney d'échalotes et raisins avec toast brioché (Allergènes : 1, 2, 10)	25€
Crème de butternut, dés de jambon cuit & crème fleurette à la ciboulette (Allergènes : 1, 2)	16€
Poêlée de ris de veau aux champignons (Allergènes : 1, 2, 8)	26€
Saint-Jacques snackées, mousseline de panais & beurre blanc au citron vert (Allergènes : 1, 2, 8, 11, 13)	24€
Tataki de saumon, huile de sésame & soja, mayonnaise Wasabi, coriandre et gingembre (Allergènes : 1, 3, 5, 7, 8, 11)	22€

PLATS

Tranches de filet de biche, légumes d'Automne, pommes de terre rôties & réduction de gibier au cacao (Allergènes : 1, 2, 8)	32€
Civet de marcassin cuisiné à l'ancienne, légumes et linguines fraîches (Allergènes : 1, 2, 8, 10)	25€
Dos de cabillaud poêlé, pomme de terre fondante, noixes torréfiées et sauce citronnée au piment d'Espelette (Allergènes : 1, 2, 4, 8, 11)	31€
Burger de saumon en croûte panko, pousses d'épinards et sauce chimichurri (Allergènes : 1, 2, 4, 8, 11)	27€
Curry de patate douce, pois chiches et épinards (Vegan : Aucun allergène connu, sauf contre-indication)	22€

FROMAGES

Assiette de fromages, d'ici et d'ailleurs (Allergènes : 2, 3, 4)	15€
---	-----

DESSERTS

Carpaccio de fruits (vanille, sauge et citronnelle) (Allergènes : 1, 2, 4)	12€
---	-----

Délice d'Automne ; Dacquoise noisette avec mousse de butternut (Allergènes : 1, 2, 3)	12€
---	-----

Gâteau aux pommes et glace caramel (Allergènes : 1, 2)	12€
---	-----

Coupe de glaces & sorbets (Allergènes : 1, 2, 4)	12€
---	-----

ACCOMPAGNEMENTS

Salade	4€
--------	----

Frites fraîches maison	4€
------------------------	----

Mayonnaise maison, ketchup (Allergènes : 3, 10)	2€
--	----

Les 14 Allergènes

1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, ...) et produits à base de ces céréales.
2. Lait et produits à base de lait (y compris de lactose). L'ingrédient de base du beurre, fromage, cottage, crème, yaourt, petit lait (poudre), caséine.
3. Arachides et produits à base d'arachides. Ce sont des légumineuses à croissance souterraine, aussi appelées cacahuètes ou noix des singes. Mais la cacahuète n'est donc pas une noix.
4. Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, Brésil, Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits telle que l'huile.
5. Graines de sésame et produits à base de graines ou huile de sésame.
6. Lupin et produits à base de lupin. C'est une légumineuse dont la farine est souvent utilisée dans la fabrication du pain, des produits de boulangerie et dans les substituts de la viande.
7. Soja et produits à base de soja. C'est une légumineuse que l'on transforme en farine, lécithine, sauce soja ou substituts de viande.
8. Céleri et produits à base de céleri et tous ses dérivés (céleri blanche, céleri-rave, céleri-feuille et graines de céleri).
9. Moutarde et produits à base de moutarde.
Toutes les formes de moutarde, tant sous forme de graines que réduite en pâte.
10. Œufs et produits à base d'œufs composés de blanc et de jaune qui peuvent causer des allergies.
11. Poissons et produits à base de poissons. Toutes sortes de poissons et produits utilisant du poisson.
12. Crustacés et produits à base de crustacés. Ils ont un corps segmenté avec une coque dure ou une carapace (les crevettes, les crabes et les homards).
13. Mollusques et produits à base de mollusques. Ce groupe englobe crustacés, moules, huîtres, calamars et escargots.
14. Dioxyde de soufre et sulfites (E220-E228). Il s'agit d'un additif alimentaire mais aussi d'une substance naturellement présente dans certains produits. Sa mention est obligatoire lorsque son seuil dépasse 10mg/kg.