

Menu Buissonnier

Entrée-plat ou plat dessert 38€
Starter-Main Course or Main Course-Dessert

Entrée-plat-dessert 46€
Starter-Main Course-Dessert

Entrées

Carpaccio de betterave Chiogga, saumon Bømlø confit et fumé au sarment de vigne
Chiogga beetroot carpaccio, candied and smoked Bømlø Salmon with vine branch

Foie gras de canard du Périgord cuit au naturel, déclinaison figue et raisin
Duck foie gras from Périgord cooked softly, fig and grape

Plats

Filet de daurade royale au poivre Timut du Népal, pastorale de légumes croquants
Roasted seabass with Timut pepper and vegetables

Onglet de bœuf Angus poêlé, légumes de saison rôtis au beurre d'herbes aromatiques
Pan seared Angus beef, roasted vegetables with butter flavored with aromatic herbs

Desserts

Chou craquant de chocolat Caramélia et poire confite, caramel au beurre salé
Pastry stuffed with Caramélia chocolate and candied pear, salted butter caramel

Crème brûlée vanille, citron vert et fève de Tonka
Vanilla crème brûlée, lime and Tonka bean

Pour les petits Buissonniers Menu (-12ans) 25€

Saumon fumé maison ou assiette de charcuterie
Homemade smoked salmon or delicatessen tray

Viande du jour ou poisson du jour, accompagnement frites ou légumes
Meat or fish of the day with vegetables or french fries

Salade de fruits ou Batonnet M&M's, Cornet Milka
Fruits salad or Ice cream M&M's or Milka

Une boisson incluse/beverage included : sirop à l'eau ou jus de fruits ou soda/soda or fruits juices

*Les frites ne sont pas maison/ French fries are not homemade.

Carte élaborée par le Chef Laurent Fleutiaux et son équipe. Prix nets en Euros, service compris. TVA 10% pour la nourriture et les boissons non alcoolisées et 20% sur les boissons alcoolisées. Nos viandes de bœuf sont nées, élevées et abattues en France.

A la carte

Entrées/Starters :

Potage de potiron, butternut et kalamansi (Vegan) 16€
Butternut, pumpkin and citrus soup

Carpaccio de betterave Chiogga, saumon Bømlø confit et fumé au sarment de vigne 21€
Chiogga beetroot carpaccio, candied and smoked Bømlø Salmon with vine branch

Gambas snackées aux épices, potage onctueux de potiron, butternut et kalamansi 21€
Snacked prawns with spices, butternut, pumpkin and citrus soup

Foie gras de canard du Périgord cuit au naturel, déclinaison figue et raisin 23€
Duck foie gras from Périgord cooked softly, fig and grape

Tarte fine de champignon de saison et noix de Saint Jacques au sel de Cèpe, crème Onctueuse de moutarde Royal Pommery 26€
Mushroom pie and scallops, light cream with mustard Royal Pommery

Poisson/Fish:

Dos de cabillaud rôti au piment d'Espelette, bisque, poireaux crayon à l'ail noir 22€
Roasted codfish with Espelette spice, bisque, leek and black garlic

Filet de daurade royale au poivre Timut du Népal, pastorale de légumes croquants 27€
Roasted seabass with Timut pepper and vegetables

Viande/Meat :

Burger rustique de bœuf au bacon et Cantal, pommes frites* 20€
Beef burger, bacon and Cantal cheese, french fries

Onglet de bœuf Angus poêlé, légumes de saison rôtis au beurre d'herbes aromatiques 25€
Pan seared Angus beef, roasted vegetables with butter flavored with aromatic herbs

Entrecôte de veau rôtie au beurre salé, gnocchi de butternut et champignons 32€
Roasted Veal steak, butternut gnocchi and mushrooms

Légume :

Sélection de légumes cuisinés (Vegan) 19€
Seasonal vegetables

Desserts :

Sélection de 5 fromages, salade de mesclun / Cheese selection served with Mesclun salad 12 €

Salade de fruits frais de saison /Fruits salad (Vegan) 10€

Crumble de pomme, framboise et amande à la crème de mascarpone 10 €
Apple crumble, mascarpone cream flavored with raspberry and almond

Crème brûlée vanille, citron vert et fève de Tonka 10 €
Vanilla crème brûlée, lime and Tonka Bean

Pétales de chocolat noir intense et noisette du Piémont 12 €
Black chocolate and Nut from Piémont

Chou craquant de chocolat Caramélia et poire confite, caramel au beurre salé 12 €
Pastry stuffed with Caramélia chocolate and candied pear, salted butter caramel