

Les Flâneurs

←←←← BRASSERIE →→→→

ENTRÉES

Œuf mollet aux champignons, sabayon au Cognac	17 €
Maquereau mariné – brûlé, leche de tigre et patate douce	17 €
Gravlax de filet de bœuf, radis lactofermenté	20 €
Raviole de truite au citron, velouté de chou-fleur	19 €

PLATS

Truite laquée au soja et sésame	26 €
Saint-Jacques gratinées aux algues	32 €
Poitrine de cochon confite aux épices	26 €
Caille farcie aux champignons, sauce blanquette	30 €

PLATS À PARTAGER

Cabillaud en habit vert, sauce vin blanc	30 €/pers
Tourte de canard, jus tannique	30 €/pers

UNE GARNITURE AU CHOIX

Risotto aux champignons, Mesclun champêtre, Ragoût de haricots lingots,
Pot-au-feu de légumes, Pommes Dauphines au Comté

RONDE DES PATURAGES

Sélection de fromages fermiers selon vos préférences 16 €

DOUCEURS

Tartelette poire, crème battue vanille	10 €
Moelleux au chocolat, glace vanille	10 €
Chou chocolat noisettes	10 €

DOUCEURS À PARTAGER

Tarte figue granola	9 €/pers
Baba au Cognac	9 €/pers

Menu du petit flâneur (*Plat / dessert*) 20 €



Les prix s'entendent en net et en euros, services compris
Origine des viandes : France