



# Menu Végétarien

25€

## Entrées

Entrée du moment

## Plats

Plat du moment

## Desserts

Dessert du moment

# Menu Jeune Gourmet

Entrée+Plat+dessert 12€

Plat+dessert 9€

## Entrées

Assiette de jambon fumé de la Manche

ou

Assiette de crudité

## Plats

Suprême de poulet

ou

Poisson du Marché

Pâte fraîche ou Ecrassé de pomme de terre  
ou petits légumes

## Desserts

Moëlleux Chocolat

ou

Palette de sorbet ou glace

# Menus/Gluten

# Menus/Lactose

# Menu Végétalien

Uniquement Sur réservation 48H avant.

Tout nos prix sont TTC et comprennent le service



Le Fil  
du  
Temps



# Carte Découverte

Avec Suggestion Accord Mets et Vins

F  
n  
t  
v  
é  
e

Saumon fumé maison Crème de celeri/Pickels d'asperge verte/Condiment Pomme-Vin jaune <-> <b>St-Véran Domaine de la Creuze Noire AOC "12,5cl" 9€</b>	12€
Cromesqui de queue de boeuf Emulsion de carotte au réglisse/Huile d'aneth/tuile de mimolette <-> <b>Chinon Cuvée la Cousine de ma Mère "12,5cl" 7€</b>	12€
Ravioles de gambas aux accents asiatiques Crème de gambas au yusu et gingembre/Melisse/Légumes croquants <-> <b>Chablis Domaine de la Gueillotte AOC "12,5cl" 10,5€</b>	12€
Foie Gras mariné au pommeau de Normandie (sup 2€ au menu) Chutney Mangue-Ananas/Tuile au grué de cacao <-> <b>Riesling Henry Martischang "12,5cl" 7€</b>	14€



P  
a  
t

Medaillon de Lotte cuisson lente Fenouil rôti /Poudre de chorizo iberique/Capuccino de petit pois mentholé <-> <b>St-Véran Domaine de la Creuze Noire AOC "12,5cl" 9€</b>	18€
Selle d'agneau en rôti Piperade/polenta croustillante aux tomates séchées/Crémé à l'estragon <-> <b>Chinon Cuvée la Cousine de ma Mère "12,5cl" 7€</b>	18€
Magret de Canard laqué à la badiane Emulsion de Pomme de terre au parmesan/Amande/Chou Rouge à l'étuvée <-> <b>Ter Raz IGP du Périgord "12,5cl" 5€</b>	18€
Pavé de veau Confit au jus de carotte et ail doux (sup 3€ au menu) Pâte fraîche au pesto /Légumes du moment braisé <-> <b>Valencay Domaine St-Roch "12,5cl" 6€</b>	20€
Pièce de Boeuf basse temperature et foie gras Poëllé (sup 5€ au menu) Ecrasé de pomme de terre à la sauge/Légumes rôtis /Jus au Madère <-> <b>St-Chinian Domaine Moulinier "12,5cl" 7€</b>	24€

Tout nos prix sont TTC et comprennent le service



Le Fil  
du  
Temps



**Plateau de Fromage Normand** 5€  
Camembert / Neuf Chatel / Pont L'Evêque / Livarot / Mimolette affinée / Tomme de Brebis  
<-> **Pommeau Cave de la Loterie "6cl" 6€**



D  
e  
s  
s  
e  
r  
v  
i  
c  
e

**Tartelette de saison** 8€

Framboise/Pistache/Pomelos  
<-> **Irancy Vigneron de Bailly AOC "12,5cl" 8,5€**

**Vacherin** 8€

Chocolat au lait/Pêche /Menthe  
<-> **Langlet "Grande Réserve" "8cl" 12€**

**Millefeuille** 8€

Noisette/vanille/Fruit de la passion  
<-> **Pinot Gris Henry Martischang "12,5cl" 6€**

**Moelleux au chocolat Noir 68%** (sup 2€ au menu) 9€

Sorbet aux fruits de saison/Tuile Amande/ Coulis de fruit  
<-> **Rasteaux Cuvée le clos Adrien et Anaïs "12,5cl" 9€**

*Menu*  
*Carte Découverte*

Les choix sont à faire sur la Carte Découverte

—————>	Plat + Dessert	<b>24€</b>
—————>	Entrée + Plat	<b>26€</b>
—————>	Entrée + Plat + Dessert	<b>32€</b>
—————>	Entrée + Plat + Fromage + Dessert	<b>37€</b>

Tout nos prix sont TTC et comprennent le service



*Le Fil  
du  
Temps*