

Menu Etang

Entrée/plat/dessert 36€

Seulement le midi entrée/plat ou plat/dessert 32€ « sauf le dimanche »

Le bourgeon :

La Camerone au beurre d'orange

La fleur :

Le filet de bar risotto crème carotte au cumin

Le bouquet :

Le profiterole glace au thé matcha
sauce au chocolat blanc

Menu Moulin

Entrée/plat/dessert 46€ - Entrée/plat/fromage/dessert 53€

Entrée/plat ou plat/dessert 42€

Le bourgeon :

Le foie gras mi-cuit et sa glace, chutney

Le cromesquis de langoustine, velouté de petit pois à la menthe

Les Nems bretons aux escargots crème au lard

L'incontournable bonbon de foie gras à la truffe

La fleur :

Le filet d'agneau poêlé, ragout d'artichauts, crème à l'ail et romarin

les noix de Saint Jacques, risotto coulis de carotte au cumin

Les pieds de porc désossés farcis au foie gras et céleri à la truffe

La cueillette : Fromage du mois « Fromagerie de Theix »

Le bouquet :

le dôme café et pointe de meringue

l'esquimau de poivron rouge, sauce chocolat blanc

le Paris Noyalice glace à la violette et framboises rôties

la traditionnelle tarte au flan à la vanille, glace Plombière

Menu Découverte

Entrée/plat/dessert 84€ - Entrée/plat/fromage/dessert 90€

Entrée/plat ou plat/dessert 79€

Le bourgeon :

Le foie gras mi-cuit et sa glace, chutney

Le cromesquis de langoustine, velouté de petit pois à la menthe

Les Nems bretons aux escargots crème au lard

L'incontournable bonbon de foie gras à la truffe

La fleur :

Le homard décortiqué de 500 gr aux cèpes et sa crème

La cueillette : Fromage du mois, Fromagerie de Theix From'A Vin

Le bouquet :

le dôme café et pointe de meringue

l'esquimau de poivron rouge, sauce chocolat blanc

le Paris Noyalice glace à la violette et framboises rôties

la traditionnelle tarte au flan à la vanille, glace Plombière

Les déjeuners de L'Hortensia

23€ entrée/plat/dessert ou 18€ entrée/plat ou plat/dessert

Entrée :

Filet de hareng et céleri rémoulade

Plat :

Crevettes sautées au beurre persillé et riz

Ou

Emincé de porc à la Thaï et Noodle

Dessert :

Charlotte

Le déjeuner Canaille à la carte

ENTREE 9€

- Pâté de tête

- Filet de Hareng

PLAT 15€

Tête de veau sauce ravigote

Tripes au riesling

DESSERT 7€

- Charlotte

!!!!CE MENU CHANGE REGULIEREMENT
PRENDRE CE MENU D EXEMPLE MERCI !!!!