

Saveurs de Saison

Menu 33 euros

Simplement

Filet De Flétan Gravelax mariné au Saké et Betteraves
Gelée de soupe de Miso, Quinoa aux saveur levantes
Ou

Asperges blanches des Landes grillées
Brique cendrée de Hyelzas
Ail des Ours
Ou

Chaud Froid de Choux Fleur vue comme un gratin
Magret fumé maison
Tomme de Brebis

Sérieusement

Supreme de Volailles jaunes en croute d'Oignons et Noisettes
Choux fleurs confit au poivre rouge de Kämpöt
Carottes et jus corsé
Ou

Raviole ouverte de Cerf et Châtaignes
Pommes et Poires de Terre
Jus au parfum de baies de Genièvre
Ou

Médaille de Lotte à la Noix de Coco et Curry rouge
Ananas rôti et Pikios
Ou

Fruit de la Terre dans un nuage
Pommes de Terre, Girolles, Chanterelles
Truffe de Meuse Uncinatum
Supplément 3 euros

Subtilement

Bergamotte et Chocolat noir en duo
Crumble cacao
Ou

L'exotique
Mousse Passion et Coco sur un biscuit Joconde

Ou
Douceur Banane et Cannelle
Biscuit aux Amandes, glace caramel beurre salé

Préférences Gourmandes

Menu 45 euros

Simplement

Foie Gras des Landes
Pommes de Terre Agria et Morilles
en Mille Feuilles

Ou

Noix de Coquilles Saint Jacques de plongée
Cuites au service dans un bouillon d'Etrilles

rr

Sérieusement

Filet de Bœuf de Lorraine**
Façon Wellington
Echalotes confites, jus corsé
Ou

Rouget Barbet servi entier
Spaghettis de Daikon
Fumet au Tsar Alexandre
Ou

Pâtes Fraiches Maison
Truffes de Meuse Uncinatum

Subtilement

Dacquoise Noisette
Panacotta Cacao amer
Poivre de Sichuan et tuile de riz soufflé

Ou

Choux croquant à l'Ananas
Glace Yaourt et Menthe
Songe Cake au Rhum

Marché de la semaine

du lundi midi au vendredi midi

Menu 29 euros

Simplement

9 €

Terrine de légumes de saison aux herbes fraîches et Fromage blanc acidulé.

Sérieusement

17 €

Navarin d'agneau et poireaux fumés

Subtilement

8€

Génoise Cacao, crèmeux aux deux citrons Crème anglaise au chocolat noir.

Tous nos prix s'entendent en euros.
Taxes et service compris 10%

*viande origine USA

** viande origine France

*** viande origine France et UE

Origines

Nos suggestions que nous avons baptisées ORIGINES sont une ou plusieurs propositions de produits exceptionnels choisis au grès de la saison et de nos approvisionnements.

Les quantités sont donc forcément limitées et c'est notre plaisir de vous proposer l'exception parfois simple d'un produit rare.

Fruit de la Terre dans un nuage

Pommes de Terre
Girolles, Chanterelles
Truffe de Meuse Uncinatum

24 €

Pâtes fraîches Maison Truffes de Meuse Uncinatum

26 €

Tuber uncinatum est noir ; sa chair, à maturité, est brun foncé. Les veines sont blanches et très nombreuses. On note au nez un parfum spécifique très raffiné. En bouche, le goût est agréable et se rapproche de celui de la noisette.

La truffe de Bourgogne et de Champagne est récoltée en France dans tout le grand Centre Est, principalement en Bourgogne et en Champagne, ainsi qu'en Lorraine et en Alsace.

Cette truffe est très répandue en Europe

Pour Le Plaisir

Notre Sélection de Vins au Verre

CHAMPAGNES

CHAMPAGNE LALLIER Cuvée R014 10 €

VINS BLANCS

Côtes du Rhône Guigal 2017 5.5 €

Château de Vaux Les Gryphées Moselle 2017 6.0 €

Dom Rolly Gassmann Alsace Auxerrois 2016 6.5 €

Guigal Saint Joseph 2017 8.0 €

Dom D. Guyon Bourgogne Hautes Cotes de Nuit 2017 8.5 €

VINS ROUGES

Château de Vaux Hautes Bassières Moselle Pinot Noir 2017 5.5 €

Guigal Côtes du Rhône 2016 5.5 €

Domaine Lescourgues Graves Les Galets 2014 6.5 €

Domaine Cuilleron Saint Joseph les Pierres Sèches 2017 8.5 €

VINS ROSES

Château d'Aqueria Tavel 2017 6.0 €

DOUCEURS

Dom du Petit Mettris Coteaux du Layon 2017 7.0 €

Château Broustet Sauternes Grand Cru Classé 2007 9.0 €

VINS DOUX NATURELS

Porto Andresen Late Bottle Vintage 8.0 €

Porto Churchill Réserve 8.5 €

Madere Henriqué Finest Dry 5 ans 8.0 €

Madère Henriqué Malvoisie 10 ans 9.0 €

Simplement Nos Entrées

Filet De Flétan Gravelax mariné au Saké et Betteraves
Gelée de soupe de Miso
Quinoa aux saveur levantes
12 €

Asperges blanches des Landes grillées
Brique cendrée de Hyezas
Ail des Ours

12 €

Chaud Froid de Choux Fleur vue comme un gratin
Magret fumé maison
Tomme de Brebis
12 €

Foie Gras des Landes
Pommes de Terre Agria et Morilles
en Mille Feuilles
14 €

Noix de Coquilles Saint Jacques de plongée
Cuite au service dans un bouillon d'Etrilles
14 €

Sérieusement Nos Plats

Supreme de Volailles jaunes au croute d'Oignons et Noisettes
Choux fleurs confit au poivre rouge de Kâmpôt
Carottes et jus corsé
21 €

Raviole ouverte de Cerf et Châtaignes
Pommes et Poires de Terre
Jus au parfum de baies de Genièvre
21 €

Médaille de Lotte à la Noix de Coco et Curry rouge
Ananas rôti et Pikios
21 €

Fruit de la Terre dans un nuage
Pommes de Terre, Girolles, Chanterelles
Truffe de Meuse Uncinatum
24 €

Pâtes Fraiches Maison
Truffes de Meuse Uncinatum
26 €

Filet de Bœuf de Lorraine**
Façon Wellington
Echalotes confites, jus corsé
28 €

Rouget Barbet servi entier
Spaghettis de Daikon
Fumet au Tsar Alexandre
28 €

Subtilement Nos Desserts

Bergamotte et Chocolat noir en duo
Crumble cacao
11 €

L'exotique
Mousse passion et Coco sur un biscuit Joconde
11 €

Douceur Banane et Cannelle
Biscuit aux Amandes, glace caramel beurre salé

11 €

Dacquoise Noisette
Panacotta Cacao amer
Poivre de Sichuan et tuile de riz soufflé
14 €

Choux croquant à l'Ananas
Glace Yaourt et Menthe
Songe Cake au Rhum
14 €

Assiette de Fromages affinés

12€

Toutes nos glaces sont faites maison



LECLOS
JEANNON

« Cuisiner suppose une tête légère, un esprit généreux et un cœur large. »



Jérôme PAULUS Jean François HENNEQUIN

Notre chef se tient à votre disposition afin d'adapter votre menu
aux demandes spécifiques
(végétarien, végétalien, diététique, allergique, hypocalorique,...).