



Notre carte

Œuf frit fricassée d'escargots en persillade, sauce vin rouge	18 €
Velouté de poireaux chantilly au lard et sa chips croustillante de lard, croûtons à l'ail	18 €
Foie gras de canard mi-cuit quartier de poire caramélisé, et son toast brioché	24 €
Saumon fumé « maison », terrine de fromage blanc, pétale de betterave et blinis au citron, vinaigrette olive-citron	22 €
Salade Soleil & Jardin (Salade, gambas, rouget, saumon fumé, tomates cerises, carottes râpées, betterave chioggia)	24 €
Cuisses de grenouilles en persillade, accompagnement au choix *	28 €
Quenelle de volaille, nappée d'une sauce crémeuse aux cèpes (cuisson 30 min)	22 €
Quenelle de Saint Jacques (180g) sauce Nantua, riz basmati (cuisson 30 min)	24 €
Filet de lieu noir en ballotine duo de choux (chou-fleur, romanesco) sauce safranée, purée de pommes de terre	25 €
Montgolfière : effiloché de porc à l'étouffé, pommes de terre, carottes, trompette de la mort, oignons grelots	25 €
Œufs au plat, 2 garnitures aux choix 🌿	18 €
Wok de gambas, julienne de légumes au soja et pousses de soja sauce crustacés	27 €
Burger Soleil & Jardin (haché de bœuf, compotée d'oignons, chorizo, tomme fumée maison), frites et salade	25 €
Filet de bœuf palet de pomme de terre, sauce aux champignons	28 €
Ou façon Rossini	31 €
Fromage blanc en faisselle à la crème ou coulis	6 €
Plateau de fromages affinés	10 €
Fondant moelleux chocolat, glace vanille et crème anglaise	10 €
Tulipe de glaces et sorbets aux fruits frais de saison	10 €
Tartelette aux poires caramélisées, bavaroise à la vanille de Tahiti	10 €
Omelette norvégienne chocolat-clémentine flambée au cointreau	10 €
Paris-Brest aux noix, crème anglaise et spirale en chocolat	10 €
Douceur des bois : dacquoise aux amandes, mousse de marrons, cœur groseille	10 €

* frites, gratin dauphinois, salade, légumes

🌿 Plat végétarien