

CARTE DE SAISON

Entrée + Plat + Dessert	42 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	35 €
Plat	27 €

LES ENTRÉES

LES TATAKIS D'ESTURGEON AU SÉSAME
Filet d'esturgeon 100% naturel français, sauce soja relevée, gingembre et échalotes frites

LE VELOUTÉ 
Choux kale, brocolis et pousses de pois, croustillant de protéine de soja, œuf bio parfait

LA SAINT JACQUES DE BRETAGNE
Noix de saint jacques poêlée, purée de panais à la vanille, feuilles de choux et mélange de graines torréfié

LA CROQUETTE DE BOEUF
Queue de bœuf confite, béchamel de mozzarella di buffla, purée de pickles d'oignon

L'ENTRÉE DU MARCHÉ

LES PLATS

LE FILET DE KANGOUROU AUSTRALIEN EN CROUTE
Wellington de kangourou enrobé de jambon de pays et moutarde, déclinaison de betteraves

LE RISOTTO AUX CALAMARS
Fricassée de calamars et gambas, risotto au butternut et émulsion de têtes de gambas

LE SUPREME DE POULARDE BIO
Poularde Française sous vide caramélisé à la mélasses de grenade, pommes fondantes et choux rouge braisé

LE BOURGUIGNON VÉGÉTAL 
Seitan, shitaké et légumes racines cuits lentement au vin rouge, mousseline d'ail noir

LE PLAT DU MARCHÉ

LES DESSERTS

LES FROMAGES AFFINÉS
Fromages affinés de "la Ferme d'Alexandre"

LA BAGATELLE CITRON ET THYM 
Gelée et crème citron végétale, génoise au lait de soja, chantilly coco et éclats de meringue

LA CROQUANTE CHOCOLAT
Praliné noisette, mousse au chocolat au lait, confiture de vanille de Madagascar bio et tuiles de chocolat

LE CAFÉ ou THÉ GOURMAND EXOTIQUE
Délices sucrés aux fruits exotiques

LE DESSERT DU MARCHÉ

MENU DU MARCHÉ

Entrée + Plat + Dessert	34 €
Entrée + Plat ou Plat + Dessert	28 €
Plat	23 €

PLANCHES

ATELIER CHASSINEAU 16 €

Assortiment de charcuterie de "L'Atelier Chassineau"

GOURMANDISES D'ALEX 16 €

Dégustation de fromage
"La Ferme d'Alexandre"

PLANCHE MIXTE 20 €
Mixte "La ferme d'Alexandre" & "L'Atelier Chassineau"

PLAT UNIQUE 29 €
FILET DE BŒUF BLACK ANGUS NORMAND - 100% NATUREL 180g
Frites de Racines de légumes, confiture d'oignons rouges et jus corsé.

MENU ENFANT -12ans 15 €

Steak haché (frais) ou Nuggets poulet ou Poisson poché du marché servi avec Frites ou légumes de saison
Dessert : Coupe de glace

Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais. Le filet de kangourou est sauvage d'Australie surgelé pour la fraîcheur et la conservation

Veuillez signaler toute allergie alimentaire au serveur

Supplément Room service 3 €



*Carte de fidélité
Scannez moi !*

*Provenance de nos viandes :
Union Européenne. Prix nets TTC,
service compris.*

EAUX MINÉRALES

Vittel	50 cl	4 €
Vittel	1L	6 €
Perrier fines bulles,	50 cl	4 €
San Pellegrino	1L	6 €
Perrier fines bulles,	50 cl	4 €
San Pellegrino	1L	6 €

BIÈRES PRESSION

Leffe, Hoegaarden, Bud	25 cl	6 €
Leffe, Hoegaarden, Bud	50 cl	9 €

BIÈRES BOUTEILLES

1664, La Chouffe	33 cl	6 €
Desperados, Duvel	33 cl	6 €

SODAS & JUS DE FRUITS

Pepsi, Pepsi max	33 cl	5 €
7 Up	33 cl	5 €
Orangina	25 cl	5 €
Ice tea Pêche	25 cl	5 €
Schweppes Tonic,	25 cl	5 €
Schweppes Agrumes	25 cl	5 €
Limonade	25 cl	5 €
Jus de fruits	25 cl	5 €

LES VINS AU VERRE 12 cl

BLANCS :

Côteaux de l'Aubance	8 €
Bordeaux Blanc Jules Lebegue	8 €
Côtes du Rhône, Caprice d'Antoine AOP	8 €
Chablis AOP, Domaine Laroche	10 €
Pouilly fuissé Merlin	11 €
Saint Veran, Cotes Rotie Merlin	12 €

ROUGE :

Côtes du Rhône, Caprice d'Antoine	8 €
Bordeaux Rouge Jules Lebegue	8 €
Crozes Hermitage	8 €
Savigny Les Beaune, maison Champy	11 €
Château Neuf du Pape,	12 €

ROSÉ :

Rose Méditerranée Ipure	8 €
-------------------------	-----

APÉRITIFS & VERMOUTHS

Kir vin blanc	12 cl	6 €
Kir Royal	12 cl	10 €
Aperol Spritz	6 cl	10 €
Ricard	6 cl	6 €
Martini	6 cl	7 €
Bianco, rosso ou rosé	6 cl	6 €
Campari	6 cl	6 €
Americano	6 cl	9 €
Porto	6 cl	6 €
Rouge ou blanc		

BOISSONS CHAUDES

Sélection de thés et infusions BIO	5 €
Café expresso	3 €

LA CARTE

L'ERMITAGE 1897

