

Tous nos plats sont « fait maison » ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Le Gourmet 32,00 €

Menu à 32,00 euros, entrée au choix + plat au choix + fromage ou dessert

**** Mise en Bouche ****

Dariole de Désossé de Tête et Pieds de Porc à la Vinaigrette d'Orange et Coriandre 11,00
(dariole of feet and cheek of pork with oranges french dressing and coriander) 5-10-

Œuf Bio sur Pain Perdu aux Épices, Duxelle et Cappuccino de Foie Gras 11,00
(poached egg on spice french toast duxelle and foie gras emulsified sauce) 1-3-5-7-9-

Crème de Courge au Lait d'Amande Recette Médiévale 11,00
(marrow and almond milk soup medieval recipe) 1-7-8-11-

**** Intermède Fraîcheur ****

Poisson du Moment sur Purée à l'huile d'Olive et Beurre de Cresson 16,00
(fish of the moment on mashed potatoes with olive oil and watercress butter) 1-4-7-8-9-11-

Émincé de Bœuf au Vin de Banyuls, Purée de Patate Douce, Polenta Grillée 16,00
(minced beef with banyuls wine, sweet potato mash, grilled polenta) 1-3-5-7-8-9-11-12-13-

Caille Rôtie en Broche et ses Champignons Sautés aux Épices, Recette Médiévale 16,00
(roasted spit quail and mushrooms sauteed with spices, medieval recipe) 1-7-11-

Fromage ou Dessert Choisi dans la Carte

(cheese or desert chosen from the desert menu)

Fromage et Dessert dans le menu Supplément de 5,50 €

Formule du Gourmandin 24,00 €

(entrée + plat) ou (plat + dessert signalé par *) servie à déjeuner du mercredi au vendredi (hors jours fériés)

Le Gastronomes 42,00 €

Menu à 42,00 euros, entrée au choix + plat au choix + fromage ou dessert

**** Mise en Bouche ****

Foie Gras de Canard et son Chutney Pommes Passions et ses Pains Grillés 17,00
(duck foie gras with apple chutney passion, and grilled bread) 1-7-11-12

Noix de St Jacques Rôties sur Pain Grillé à la Moelle et Émulsion d'Échalotes 17,00
(scallops roasted on grilled bread with marrow and emulsion of shallots) 1-2-3-5-7-9-11-14-

**** Intermède Fraîcheur ****

Pavé de Poisson Rôti, Fondue de Poireaux à la Cardamome et Beurre d'Agrumes 20,00
(roasted fish, on leek fondue with citrus butter cardamom) 1-4-7-8-9-

Ris de Veau au Jus de Thym et Olives Noires, Shii-Také, Purée de Légumes Racines 20,00
(Veal sweetbread with thyme juice and black olives, shii-také, mashed vegetable root) 5-7-9-

Fromage ou Dessert Choisi dans la Carte

(cheese or desert chosen from the desert menu)

Fromage et Dessert dans le menu Supplément de 5,50 €

Tous nos plats sont « fait maison » ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts

L'Apicius 54,00 €

Menu à 54,00 euros, mise en bouche, entrée, poisson, viande, fromage et dessert.

*Apicius, Cuisinier Officiel de L'empereur Tibère,
il a professé l'art de la bonne chère.*

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de votre table

*Nous avons concocté pour vous ce menu dégustation
servi en cinq services*

*Composé de nos meilleures spécialités du moment,
pour vous en faire voir de toutes les saveurs.*

*Ce menu dégustation peut contenir les allergènes cités dans la carte,
Merci de nous prévenir de vos allergies.*

La Carte des Desserts

Les desserts sont à commander au début du repas, merci d'avance.

<i>L'Ardoise de Fromages d'Ici et d'Ailleurs et sa Salade *</i>	9,00
<small>(assorted of cheese and salad fresh) 7-8-9-</small>	
<i>Gratin aux fruits de la Passion et son Coulis de Fruits Rouges</i>	9,00
<small>(passion fruit mouss gratiné and redfruit sauce) 3-7</small>	
<i>Millefeuille à ma Façon et sa Crème Glacée Caramel au Beurre Salé</i>	9,00
<small>(millefeuilles with vanilla cream and caramel ice cream) 1-3-7</small>	
<i>Assortiment de nos Sorbets du Moment Faits Maison *</i>	9,00
<small>(home made sorbet assortment) 1</small>	
<i>Le Biscuit Coulant de Chocolat Noir, Sirop de Thé Lacté</i>	9,00
<small>(black chocolate biscuit served tepid tea sirup with milk) 1-3-7-8</small>	
<i>Le Soufflé Glacé au Grand Marnier Cordon Rouge *</i>	9,00
<small>(grand marnier chilled soufflé) 3-7</small>	
<i>Le Dessert Médiéval « Croûtes Dorées et Crème de Cerise » *</i>	9,00
<small>(cherry cream and french toast) 1-3-7-12</small>	
<i>L'Assiette Gourmande de Desserts</i> (6,00 euros de supplément avec le menu)	13,00
<small>(three deserts in assortment) 1-3-7-8-12</small>	
<i>Le Moka Gourmand *</i>	9,00
<small>(coffee with assorted of dessert) 1-3-7-8-12</small>	
<i>Le Grand Assortiment de Tous nos Desserts</i> (21,00 euros de supplément avec le menu)	30,00
<small>(assortiment of all desert) 1-3-7-8-12</small>	

**Tous ces Plats sont Facturés à la Carte selon les Prix en Marge
Votre repas sera accompagné de notre Pain Maison**

Le Petit Gastronomes

13,50 €

***** (ce menu est servi aux enfants de moins de 12 ans)

Pour que tu puisses toi aussi participer à la fête ! à toi de choisir...

Coco Poché Façon Grand-Mère (poached egg grand mother cook) 1-3-7 5,00€

Pâté du Chef (chef pate) 1-7-11-12- 5,00€

Pièce du Boucher, Sauce du Chef (piece of butcher and chef sauce) 3-5-7-9-10- 8,00€

Filet de Poisson Sauce Acidulée (filet fish citrus sauce) 1-2-4-7- 8,00€

Pain Perdu et sa Glace Vanille (french toast with vanilla ice cream) 1-3-7-8- 4,00€

Assiette de Gourmandises (assorted of little desert) 1-3-7-8- 4,00€

Si tu manges bien une surprise t'attend à la fin du repas.

Bon appétit...

Liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire
pouvant se trouver dans les plats qui vous sont proposés,
vous retrouverez le ou les numéros correspondant
à chaque allergène précisé par plat.

- 1- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre...),
- 2- Crustacés et produits à base de crustacés,
- 3- Œufs et produits à base d'œufs,
- 4- Poissons et produits à base de poissons,
- 5- Arachides et produits à base d'arachides,
- 6- Soja et produits à base de soja,
- 7- Lait et produits à base de lait (y compris le lactose),
- 8- Fruits à coque, (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches...),
- 9- Céleri et produits à base de céleri,
- 10- Moutarde et produits à base de moutarde,
- 11- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame,
- 12- Anhydride sulfureux et sulfites,
- 13- Lupin et produits à base de lupin.
- 14- Mollusques et produits à base de mollusques.