



**LA CARTE**  
**Jérémy et Damien**  
**Maîtres Restaurateurs**



*Jérémy et Damien ainsi que toute l'équipe du restaurant sont heureux de vous accueillir dans leur restaurant et vous souhaitent un bon appétit !*

**« La Gastronomie, est l'Art d'Utiliser la Nourriture pour Créer du Bonheur »**

**Pour Commencer :**

*Les St Jacques en Carpaccio Marinées aux Agrumes et Gingembre* **18,00€**  
*Tempura de Langoustines, Emulsion à l'Anis, Tuile Dentelle Citron*

*Les Escargots de « La Mollière » en Persillade et Beignets* **16,00€**  
*Fricassé de Petits Pois au Lard Di Colonata, Buttenut Rôti*  
*Céleri Crémeux et Croquants, Emulsion Moutardée*

*Le Ceviche de Daurade au Combawa et Concombre* **16,00€**  
*Tourteau aux Fines Herbes et Pomme Verte*  
*Bavaroise de Roquette, Légumes Pickels*

*Le Tartare de Veau au Miso Blanc, Boeuf Seché* **17,00€**  
*Variation de Radis, Condiment Wasabi*

*Les Tomates d'Antan en Texture Vanille et Basilic* **14,00€**  
*Gelée de Green Zebra, Crumble Thym Basilic*  
*Sorbet Tomates Basilic, Emulsion Citron Vert*

*L'Entrée du Marché* **12,00€**

*L'Entrée Végétarienne, Tout en Fraicheur* **12,00€**

## **Pour Suivre :**

### **Les Viandes :**

*La Trilogie d'Agneau, Le Médaillon servi Rosé Croûte de Fève de Tonka* **25,00€**

*La Tourte d'Epaule Confitée et la Côte Rôtie à l'Ail et Thym*

*Pressé de Pommes de Terre, Jus Tranché*

*L'Echine de Porcelet Confit Basse Température* **22,50€**

*Risotto d'Epeautre Croustillant au Comté, Légumes Fondants*

*Les Rognons et Ris de Veau aux Morilles Cuits en Cassolette* **26,00€**

*Pâtes Fraîches*

*Le Quasi de Veau Fondant, Crumble aux Mendiants, Vin Jaune* **25,00€**

*Mousseline de Carottes Légère, Emulsion de Fève à la Cardamome*

### **Les Poissons :**

*Les St Jacques Snackées, Jus de Carapaces, Emulsion à la Vanille* **26,00€**

*Panais Crémeux, Choux de Couleurs*

*Le Dos de Cabillaud Poché, Citronnelle et Yuzu* **23,00€**

*Pressé de Céleri et Pommes Verte, Croustillant de Légumes*

*Le Pavé de Turbot, Beurre Blanc aux Herbes* **25,00€**

*Coque en Marinère, Purée Légère*

*Le Poisson du Marché* **20,00€**

*L'Assiette Végétarienne, en accord avec vos envies...* **17,00€**

*Tous nos plats étant réalisés à partir de produits frais et du marché, veuillez nous excuser pour toutes ruptures momentanées.*

**Menu Végétarien : Entrée, Plat, Fromages, Dessert au Choix** **28,00€**

**Pour les Enfants (Jusqu'à 12 ans) : 10,00€**

*Un Plat et un Dessert, n'hésitez pas à vous renseigner auprès du personnel.*

**Tout Changement dans les différents menus entrainera un supplément,**

**Merci de votre compréhension.**

## Menu du Marché 28.00€

*Les Tomates d'Antan en Texture Vanille et Basilic, Gelée de Green Zebra,  
Crumble Thym Basilic, Sorbet Tomates Basilic, Emulsion Citron Vert*

*Ou*

*L'Entrée du Marché*

\*\*\*\*\*

*Le Poisson du Marché*

*Légumes du Moment*

*Ou*

*L'Echine de Porcelet Confit Basse Température*

*Risotto d'Epeautre Croustillant au Comté, Légumes Fondants*

\*\*\*\*\*

*Le Riz au Lait, Abricot et Romarin*

*Ou*

*Fromages Affinés*

*Ou*

*Dessert du Jour*

\*\*\*\*\*

## Menu à 33.00€

*Le Ceviche de Daurade au Combawa et Concombre*

*Tourteau aux Fines Herbes et Pomme Verte*

*Bavaroise de Roquette, Légumes Pickels*

*Ou*

*Les Escargots de « La Mollière » en Persillade et Beignets*

*Fricassé de Petits Pois au Lard Di Colonata, Buttenut Rôti*

*Céleri Crémeux et Croquants, Emulsion Moutardée*

*Ou*

*L'Entrée Suggestion (1)*

\*\*\*\*\*

*Le Quasi de Veau Fondant, Crumble aux Mendiants, Vin Jaune*

*Mousseline de Carottes Légère, Emulsion de Fève à la Cardamome*

*Ou*

*Le Dos de Cabillaud Poché, Citronnelle et Yuzu*

*Pressé de Céleri et Pommes Verte, Croustillant de Légumes*

*Ou*

*Le Plat Suggestion (2)*

\*\*\*\*\*

*Fromages Affinés*

\*\*\*\*\*

*Dessert au Choix à la Carte (Supplément 1,50€ pour Café Gourmand, 2,00€ pour Thé)*

Service et Taxes Compris

**Menu à 40.00€**

*Les St Jacques en Carpaccio Marinées aux Agrumes et Gingembre  
Tempura de Langoustines, Emulsion à l'Anis, Tuile Dentelle Citron*

*Ou*

*Le Tartare de Veau au Miso Blanc, Boeuf Seché  
Variation de Radis, Condiment Wasabi*

*Ou*

*L'Entrée Suggestion (3)*

\*\*\*\*\*

*La Trilogie d'Agneau, Le Médaillon servi Rosé Croûte de Fève de Tonka  
La Tourte d'Epaule Confite et la Côte Rôtie à l'Ail et Thym  
Pressé de Pommes de Terre, Jus Tranché*

*Ou*

*Le Pavé de Turbot, Beurre Blanc aux Herbes  
Coque en Marinière, Purée Légère*

*Ou*

*Le Plat Suggestion (4)*

\*\*\*\*\*

*Fromages Affinés*

\*\*\*\*\*

*Dessert au Choix à la Carte (Supplément 1,50€ pour Café Gourmand, 2,00€ pour Thé)*

\*\*\*\*\*

**Menu Dégustation La Chaumière 52.00€**

**(Ce menu ne pourra être servi que par table entière, merci de votre compréhension)**

*Le Duo de Foie Gras de Canard*

*Ou*

*La Cocotte de Ris de Veau aux Champignons*

\*\*\*\*\*

*Une Entrée au Choix à la Carte ou Suggestions*

\*\*\*\*\*

*Le Sorbet du Moment*

\*\*\*\*\*

*Un Plat au Choix à la Carte ou Suggestions*

\*\*\*\*\*

*Fromages Affinés*

\*\*\*\*\*

*Dessert au Choix à la Carte*

***Le Plateau de Fromages Affinés :*** **8,50€**

**Les Desserts :**

*La Pavlova Pêche Verveine, Ganache Montée* **8,00€**

*Le Paris Brest, Craquelin Noisettes, Mousseline Pralinée* **8,00€**

*Le Mi- Cuit Chocolat (Sans Gluten), Parfait Poire, Parfum Fève de Tonka* **8,00€**

*Le Sablé Fraises Pistache, Tartare et Sorbet Fraises* **8,00€**

*Le Dessert du Jour* **7,00€**

*Le Riz au Lait, Abricot et Romarin* **8,00€**

*Le Café Gourmand (Supplément 1€ pour Thé)* **8,50€**

***Tous nos desserts étant réalisés et élaborés par nos soins, certains peuvent demander un certain temps de préparation, n'hésitez pas à les commander en début de repas.***

\*\*\*\*\*

**Pour Finir en Douceur :**

**Les Cafés d'Exceptions :**

Prestige Moka : Pur Arabica, goût profond du Moka D'Ethiopie **2.40€**

Guatemala Antigua : Au goût roche et arôme généreux **2.90€**

Mexique Custepec : Doux et aromatiques, parmi les meilleurs d'Amérique **2.90€**

Colombie Supremo : Goût fruité, parmi les fameux cafés de Colombie **2.90€**

Les Indes Mysores : Arabica des Indes, saveur riche et épicée **2.90€**

Décaféiné : Selon loi en vigueur, 100% arabica, préservera votre sommeil **2.50€**

**Les Thés et Infusion Damman Frères** **3.50€**

***Demandez notre coffret***