



La carte du Sarment de Vigne.

ENTREES

Salade de Haddock aux Pommes et caramel Balsamique.
Escargots de Corps-Nuds au crémeux de Betterave.
Rillettes de Pintade et Jambon cru au Mesclun de Pacé.

POISSONS

Dos de Cabillaud aux Asperges croquantes.
Rôti de Thon Albacore, confit Printanier.
Saint Pierre à l'huile de Truffe.

VIANDES

Emincé de Mignon de Porc au Curry Noir.
Duo de Rognon et Ris de Veau dorés au Grué de cacao.

Grillades en Cheminée sur des Sarments de Vigne accompagnées de légumes de saison issus en grande partie de producteurs locaux

Entrecôte dite « persillée ». origine France
Suggestion du moment dans la cheminée.

FROMAGES

Assiette de nos fromages affinés par nos soins.
Cornet chaud au Brie de Meaux.
Fondue de Munster aux graines de Cumin.

DESSERTS

A commander en début de repas

Nougat glacé aux Fruits secs, sorbet aux Fruits Rouges.
Sphère chocolatée au Coulis fumant.
Balade sucrée et gourmande du Sarment.



« Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts »

Nous sommes tributaires du marché et nous préférons manquer momentanément d'un produit plutôt que de choisir une qualité inférieure qui risquerait de vous déplaire.
Tout changement dans les menus entraînera un supplément.
Viande de bœuf : race Normande - origine France