



La carte du Sarment de Vigne.

ENTREES

Rissoles d'Escargots à la Betterave et Framboise.
Fine Tarte au Coing et Bœuf braisé .
Mimosa de Foie Gras, Saint Jacques et Ris de Veau.

POISSONS

Dos de Lieu Jaune pané en Duxelle de Champignons.
Bar caramélisé sur sa Peau, Couscous d'Orge.
Feuille à feuille de Cœurs de Saint Jacques au Safran.

VIANDES

Emincé de Cerf, Pommes à l'huile de truffes.
Ris de Veau doré au Grué de cacao et Cranberries.

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.
Tortilla au Brie de Meaux et Noix.
Fondue de Munster aux graines de Cumin.

DESSERTS

A commander en début de repas
Gaufre Liégeoise, Marmelade de Coing.
Sphère Chocolat Noir, Cœur créole, 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