

## AU PASSAGE D'UNE SAISON

Menu servi hors jours fériés

Midi : 32€50

Soir & samedi : 37€50

### ŒUF / ASPERGES VERTES – LARD / AGRUMES

Œuf parfait, asperges vertes et lard, espuma parfumé aux agrumes

Ou

### TOMATE – MOZZARELLA / BASILIC / PARMESAN

Tomate mozzarella revisitée, crumble parmesan et spongecake basilic

---

### SAUMON / CHOUX FLEUR – SÉSAME / AMANDE -NOISETTE

Cœur de saumon juste nacré, choux fleur au tahina noir et beurre blanc au kimchi

Ou

### PORC / CHAMPIGNONS / NAVET

Filet mignon farci à l'extérieur, mousseline de navets « boule or » et mini navets glacés

---

### CHOIX DES DOUCEURS DU PATISSIER

Dessert à découvrir et à choisir sur la carte dès maintenant...

G

*Prix nets TTC, service compris  
Menu non modifiable  
et non séable*

## D'UN PRINTEMPS À L'AUTRE

Midi et soir : 49€50

### TRUITE / BETTERAVES / POMMES - ANETH

Gravlax de truite à la betteraves, pommes vertes et sauce à l'aneth

Ou

### VEAU / CHÈVRE / BALSAMIQUE

Carpaccio de veau fumé, crémeux de chèvre, gel de balsamique et noisettes

Ou

### LANGOUSTINE / HERBE / CONCOMBRE - KALAMANSI (Supplément de 3€00)

Langoustines snackées, mayonnaise à la ciboulette, sorbet concombre pimenté et sauce aux kalamansi

---

### SANDRE / GRAINES DE TOURNESOL / ASPERGES

Sandre cuit à l'unilatéral, risotto de graines de tournesol, déclinaison d'asperges et bonite

Ou

### CANARD / BETTERAVES / CHOU - FROMAGE

Magret de canard, feuilles à feuilles de betteraves et pommes, crumble noisette et chou farci au fromage

Ou

### BISON / POMMES DE TERRE / MORILLES (Supplément de 6€50)

Pièce de bison, pressée de pommes de terre à l'ail des ours et sauce aux morilles

---

### CHOIX DES DOUCEURS DU PATISSIER

Dessert à découvrir et à choisir sur la carte dès maintenant...

Vous avez la possibilité d'accompagner votre menu  
d'une dégustation de vins en accord avec votre menu au tarifs  
de 20€00 pour 2 verres (12cl)



*Prix nets TTC, service compris  
Menu non modifiable  
et non sécable*

# À LA DÉCOUVERTE DE GROSEILLE

Menu servi pour la table entière  
Midi et soir : 80€00

## À la découverte de Groseille est établi en 7 services...

Ce menu est à la confiance des Pères Groseille et de leur équipe.

Aucun choix de votre part n'est requis.

Les plats qui vous seront proposés, vous permettrons de découvrir notre cuisine.

*Merci de notifier à notre équipe de vos allergies et intolérance au préalable.*

## Votre menu se composera...

### Pour commencer,

D'une mise en bouche

### Pour continuer,

Une découverte de deux entrées (à base de viande, poisson ou végétarienne)

### Pour suivre,

Une dégustation de deux plats (à base de viande et poisson)

### Pour terminer,

La sélection de deux douceurs de la pâtisserie



Vous avez la possibilité d'accompagner votre menu « Découverte »  
d'une dégustation de vins en accord avec votre menu au tarifs  
de 25€00 pour 4 verres (6cl)

G

*Prix nets TTC, service compris  
Menu non modifiable et non  
séable*

# LA CARTE DE GROSEILLE

Retrouvez les plats de nos menus à l'unité

## LES ENTRÉES DES PÈRES GROSEILLE

<b>ŒUF / ASPERGES VERTES – LARD / AGRUMES *</b> Œuf parfait, asperges vertes et lard, espuma parfumé aux agrumes	19€00
<b>TOMATE – MOZZARELLA / BASILIC / PARMESAN *</b> Tomate mozzarella revisitée, crumble parmesan et spongekake basilic	17€50
<b>TRUITE / BETTERAVES / POMMES - ANETH</b> Gravlax de truite à la betteraves, pommes vertes et sauce à l'aneth	23€50
<b>VEAU / CHÈVRE / BALSAMIQUE</b> Carpaccio de veau fumé, crémeux de chèvre, gel de balsamique et noisettes	23€50
<b>LANGOUSTINES / CIBOULETTE / CONCOMBRE - KALAMANSI</b> Langoustines snackées, mayonnaise à la ciboulette, sorbet concombre pimenté et sauce aux kalamansi	25€00

## LES PLATS DES PÈRES GROSEILLE

<b>SAUMON / CHOU FLEUR – SÉSAME / AMANDE -NOISETTE *</b> Cœur de saumon juste nacré, chou fleur au tahina noir et beurre blanc au kimchi	23€50
<b>PORC / CHAMPIGNONS / NAVETS *</b> Filet mignon farci à l'extérieur, mousseline de navets « boule or » et mini navets glacés	24€00
<b>SANDRE / GRAINES DE TOURNESOL / ASPERGES</b> Sandre cuit à l'unilatéral, risotto de graines de tournesol, déclinaison d'asperges et bonite	29€00
<b>CANARD / BETTERAVES/ CHOU – FROMAGE</b> Magret de canard, feuilles à feuilles de betteraves et pommes, crumble noisette et chou farci au fromage	29€50
<b>BISON / POMMES DE TERRE / MORILLES</b> Pièce de bison, pressé de pommes de terre à l'ail des ours et sauce aux morilles	35€00

## LES DOUCEURS DU PÂTISSIER

<b>MOJITO À CROQUER</b> Meringue à la française, ganache montée aux citrons verts, gel rhum-menthe, suprême de citron vert, sorbet menthe-rhum	16€50
<b>LE COCO FRAISE</b> Crumble et mousse à la noix de coco, fraise infusée aux poivres de Timut, gel fraise balsamique et écumé fraise	17€00
<b>LA BANANE GOURMANDE</b> Compotée de bananes au caramel, piment de Jamaïque et rhum, glace à la cacahuète, cacahuètes sablées, espuma chocolat noir, opaline au caramel	15€50
<b>PROMENADE AUX JARDINS</b> (sans gluten, sans lactose) Espuma aux yaourts végétaux (à base de coco), crémeux myrtilles, macaron pavot, cake pavot-citron, gel au thym citron	18€50

Prix nets TTC, service compris  
\*Non disponible en jours fériés

G