

CARTE

ENTREES

Pressé de foie gras au cognac, confit et gelée de coing acidulée, brioche du tourier 20€

Saumon Label Rouge fumé par nos soins, carpaccio de radis,
pickles d'oignons rouge et crème aigrette à l'aneth 19€

Huîtres Perles Noires N°3 par 6-16€/ par 12-30€

Tartare de Saint Jacques rafraîchi à la clémentine,
salade de potimarron au miel et gingembre 19€

Déclinaison de betteraves, mousse de chèvre, grenade et pomme verte 14€

Crèmeux de champignon, fine duxelle au lard et chantilly au sel fumé 14€

PLATS

Suggestions

Risotto crémeux à la viande des Grisons et tête de moine 26€

Linguines à la forestière, ricotta et thym citron 24€

Burger de boeuf charolais gratiné à la raclette fumée,
pommes croquettes aux oignons confits et mayonnaise au lard fumé 26€

Poissons

Noix de Saint Jacques juste snackées, céleri rave, noix de pécan et poire,
beurre blanc à la fève de tonka 36€

Pavé de lieu en croûte de noisette, mousseline de choux fleur, cerfeuil tubéreux et
émulsion de noisette 24€

Viandes

Ris de veau rôti au beurre noisette, étuvée d'épinards et cresson,
crèmeux de panais à la badiane et crumble forestier 39€

Filet de boeuf charolais, pomme macaire et
choux de Bruxelles braisés au jus corsé 32€

Tartare de filet de boeuf charolais au couteau, frites et coeur de sucrose 26€

Côte de cochon fermier laqué au miel, endives braisées à l'orange
et purée de carotte 24€

FROMAGES

Sélection de fromages de nos régions 8,5€

Crumble de St Marcellin au muesli et miel 8,5€

Mousse de roquefort, pommes confites et pralin de noix 8,5€

DESSERTS

Poire pochée, crumble au sarrasin et nuage de lait ribot, sorbet poire. 12€

Mille feuilles croustillant, ganache en deux textures et fruit de la passion 12€

Café gourmand 16€

MENU CARTE BLANCHE

Servi pour l'ensemble des convives

Déclinaison en 5 plats selon l'inspiration du chef

49€

Mise en bouche

Entrée

Poisson

Viande

Fromage

Dessert

Déclinaison en 7 plats selon l'inspiration du chef

64€

Mise en bouche

Entrée froide

Entrée chaude

Poisson

Viande

Trou Normand

Fromage

Dessert

MENU PETIT GOURMAND

Pour les enfants de -12 ans

Pour les petits gourmands en herbe, nous leur proposons de partir à la découverte de notre carte avec des portions réduites à moitié prix pour éveiller leurs papilles !

(demi portion non réalisable sur les menus dégustations et le burger du moment)

MENU À LA CARTE

38€

ENTRÉES

Déclinaison de betteraves, mousse de chèvre, grenade et pomme verte

Crèmeux de champignon, fine duxelle au lard et chantilly au sel fumé

PLATS

Pavé de lieu en croûte de noisette, mousseline de choux fleur, cerfeuil
tubéreux et émulsion de noisette

Côte de cochon fermier laqué au miel, endives braisées à l'orange et purée de
carotte

DESSERTS

Poire pochée, crumble au sarrasin et nuage de lait ribot, sorbet poire

Mille feuilles croustillant, ganache en deux textures et fruit de la passion