

CARTE

ENTREES

Foie gras mi cuit à la liqueur de sureau et framboise, brioche du tourier	20€
Saumon fumé par nos soins, beurre d'algues et pickels de concombre	18€
Huîtres Perles noires n°3	par 6- 16€/ou par 12 - 30€
Tartare de thon au yuzu, écrasé d'avocat à l'huile de café	19€
Effiloché de boeuf, émulsion de pomme de terre, noisettes torefiées et jus corsé	14€
Soupe froide de carotte au gingembre, confit de carottes et panais au graines de moutarde, oignons grelots marinés	14€

PLATS

Viandes

Filet de boeuf Charolais, purée fine au beurre demi sel, salsifis glacés au jus, et sauce au poivre	32€
Tartare de filet de boeuf Charolais au couteau, frites et coeur de sucrose	26€
Ris de veau rôti au beurre noisette, courge caramélisée et étuvée de blette	38€
Joue de porc fondantes, mousseline de topinambours, radis glacés et croustillant de cochon	24€

Poissons

Pavé de thon juste snacké, caviar d'aubergine fumé, spaghetti de courgette au basilic, pignon de pin et parmesan 28€

Poulpe grillé à l'ail, polenta crémeuse et piperade basquaise, coulis d'herbes 24€

Suggestions

Conchiglioni aux légumes du soleil et chèvre gratiné, pesto de roquette 24€

Burger de boeuf Charolais, sauce barbecue maison, cheddar épicé et frites de patate douce 26€

Risotto comme une paëlla 26€

FROMAGES

Sélection de fromages de nos régions 7,5€

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

Fromage frais aux herbes, pignons de pin torréfiés et granité vin rouge 7,5€

DESSERTS

Forêt noire déstructurée 12€

Baba au rhum, ananas caramélisé et sorbet ananas flambé 12€

Café gourmand 16€

MENU CARTE BLANCHE

*Servi pour l'ensemble des convives,
Selon l'inspiration du chef*

Déclinaison en 5 plats - 49€

Mise en bouche
Entrée
Poisson
Viande
Fromage
Dessert

Déclinaison en 7 plats - 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

Effiloché de boeuf, émulsion de pomme de terre, noisettes torefiées
et jus corsé

Soupe froide de carotte au gingembre, confit de carottes et panais
au graines de moutarde, oignons grelots marinés

PLATS

Joue de porc fondantes, mousseline de topinambours, radis glacés
et croustillant de cochon

Poulpe grillé à l'ail, polenta crémeuse et piperade basquaise, coulis
d'herbes

DESSERTS

Forêt noire déstructurée

Baba au rhum, ananas caramélisé et son sorbet ananas flambé