

L'inspiration

Restaurant Gastronomique

Menu du Soir

MENU ALICE : 36,90 €

ACCORD METS ET VINS : 55,90 €

Entrées

NUAGE PARMIGIANO REGGIANO :
Déclinaison de parmesan affiné, lard fumé &
mendiant de noix

L'OEUF POCHÉ TERRE ET MER :
Oeuf poché basse température, émulsion de corail,
saumon gravlax & déclinaison de choux

Plats

RISOTTO ARBORIO FORESTIER :
Risotto crémeux au mascarpone, déclinaison de
champignons, burrata di buffalo à la flamme

LA BLANQUETTE DE VEAU REVISITÉE :
Poitrine de veau confite en basse température,
déclinaison de légumes braisés,
infusion crémeuse au poivre sichuan

Fromage AOP (+7€)

ABONDANCE OEUF COQUE :
Espuma d'abondance & pignons de pain torréfiés,
mouillette à l'huile fumée

Desserts

LA RONDE DES PASSIONS :
Entremet crème de marrons & coeur à la passion,
espuma & chips banane

DELICE DE CAROLINE
Biscuit sablé, ganache dulcey & café,
déclinaison de pommes & caramel,
crumble sarrasin

MENU ANDRÉ : 43,90 €

ACCORD METS ET VINS : 63,90 €

Entrées

LE FOIE GRAS AUX AGRUMES :
Pressé de foie gras mi-cuit aux cognac,
variation de mandarine, émulsion jasmin

LA TRUITE FUMÉE & SON JARDIN AUTOMNAL :
Légumes confits & crumble salé,
tartare & émulsion fumées

Plats

LA PÊCHE DE LA CRIÉE :
Saint-jacques poêlées à la tonka,
cake moelleux épinard & noisettes,
panais & poire, crème iodée citronnelle

L'INSPIRATION DU CHEF :
La pièce du boucher, variation rattes & cèpes,
jus court à l'essence truffe

Fromage AOP (+7€)

ABONDANCE OEUF COQUE :
Espuma d'abondance & pignons de pain torréfiés,
mouillette fumée

Desserts

LA POIRE FAÇON BELLE HÉLÈNE
DÉSTRUCTURÉE & REVISITÉE :
Billes de poire à la fleur de sureau
& ganache vanille bourbon, cookie cacahuète,
sauce chocolat

LINGOT INSPIRATION :
Ganache montée au citron vert,
coeur & croustillant praliné amande,
nougatine noisette



TOUS NOS PLATS SONT FAITS « MAISON »

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

Les sauces sont préparées sur place à base de fonds et fumets fait maison.

Les plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la pêche locale et des produits du marché.

L'inspiration

Restaurant Gastronomique

Menu du Soir

Entrées

NUAGE PARMIGIANO REGGIANO :
Déclinaison de parmesan affiné, lard fumé & mendiant de noix16,90€

L'OEUF POCHÉ TERRE ET MER :
Oeuf poché basse température, émulsion de corail, saumon gravlax
& déclinaison de choux.....16,90€

LE FOIE GRAS AUX AGRUMES :
Pressé de foie gras mi-cuit aux cognac, variation de mandarine, émulsion jasmin20,90€

LA TRUITE FUMÉE & SON JARDIN AUTOMNALE :
Légumes confits & crumble salé, tartare & émulsion fumées18,90€

Plats

RISOTTO ARBORIO FORESTIER :
Risotto crémeux au mascarpone, déclinaison de champignons,
burrata di buffala à la flamme26,90€

LA BLANQUETTE DE VEAU REVISITÉE:
Poitrine de veau confite en basse température, déclinaison de légumes braisés,
infusion crémeuse au poivre sichuan.....26,90€

LA PÊCHE DE LA CRIÉE:
Saint-jacques poêlées à la tonka, cake moelleux épinard & noisettes,
panais & poire, crème iodée citronnelle.....28,90€

L'INSPIRATION DU CHEF :
La pièce du boucher, variation rattes & cèpes, jus court à l'essence truffe28,90€

Desserts

LA RONDE DES PASSIONS :
Entremet crème de marrons & coeur à la passion, espuma & chips banane13,90€

DÉLICE DE CAROLINE
Biscuit sablé, ganache dulcey & café, déclinaison de pommes & caramel,
crumble sarrasin.....13,90€

LA POIRE FAÇON BELLE HÉLÈNE DÉSTRUCTURÉE & REVISITÉE :
Billes de poire à la fleur de sureau & ganache vanille bourbon, cookie cacahuète,
sauce chocolat14,90€

LINGOT INSPIRATION :
Ganache montée au citron vert, coeur & croustillant praliné amande, nougatine noisette ..14,90€

