Formule du soir

Entrée, Plat, Dessert

36€

Entrée

- **Champignons et Sot-l'y-laisse**
  Velouté de champignons, sot-l'y-laisse de dinde, légumes de saison, béchamel aux champignons et jus crémé

Plat

- **Truite, carottes et agrumes**
  Truite basse température, carottes et oranges en déclinaison, jus réduit carottes et oranges monté au beurre

Assiette de fromages +6€

- **Clémentine, Génépi et Châtaignes**
  Blanc-manger, crumble clémentines, crème de marrons, marmelade clémentines (cuites & fraîches), mousse Génepi et clémentines, sorbet mandarine, sauce clémentines et Génépi

Menu Découverte

Entrée
1er plat Poisson
2nd plat Viande
Dessert

59€

Deux options s'offrent à vous:

- Suivre les inspirations de nos cuisiniers, à l'aveugle
- Composer votre menu parmi les propositions de la carte du Soir

Notre Carte du Soir

Entrées

- **Sashimi de rouget & agrumes** 13
  Sashimi de rouget, gelée de rouget au safran, agrumes, vinaigrette aux agrumes, coriandre, oignons et pickles d'oignons rouges

- **Saint-Jacques, Céleri et Pomme** 15
  Saint-Jacques rôties, fondue de jeunes poireaux, voile de céleri-rave, jus de volaille et pommes granny Smith

- **Crépinette & huitres** 14
  Chair à saucisse de porc entourée de crépine, beurre-blanc à la sarriette, tartare de salicorne, pickles d'échalotes

Plats

- **Lotte, butternut & trompettes** 25
  Queue de lotte rôtie, butternut, chanterelles et cébettes rôties, velouté de butternut & coulis de persil

- **Cannette, coing, betterave & céleri** 23
  Filet de canette rôti au miel épicé, mille-feuille de coings, betteraves & céleri, jus aux baies de genévrier, condiment coing & citron d'Iran

- **Carré de veau & topinambour** 25
  Carré de veau de l'Aveyron (Label rouge), topinambours en déclinaison, échalotes au porto, eryngii rôtis, jus de veau aux câpres crémé

Assiette de fromages (Fromages et ses amis)

- **Petite Assiette** (2 fromages sélectionnés) 6
- **Grande Assiette** (4 fromages sélectionnés) 12

Desserts

- **Chocolat & cèpes** 14
  Crumble cacao, crémeux chocolat & cèpes, ganache chocolat & cèpes, espuma chocolat

- **Poire et Cannelle** 13
  Poires pochées, sablé noix de pécan, mousse poire et cannelle, gavotte cannelle, coulis poire

- **Clémentine, Génépi & châtaigne** 13
  Blanc-manger, crumble clémentines, crème de marrons, marmelade clémentines (cuites & fraîches), mousse Génepi et clémentines, sorbet mandarine, sauce clémentines et Génépi