

La Carte

◆ Les Entrées Froides et Chaudes

L'artichaut barigoule en salade et moules de bouchot à l'escabèche	18.00
Dans l'esprit d'un croque-monsieur autour de la truite rose de la pisciculture «Beuque»	21.00
Le foie gras de canard mi cuit aux morilles, gaufre de pomme de terre et pomme Granny au Jurabalsam	24.00
Le homard des côtes Bretonnes en médaillon et en émietté servi froid, haricots vert tomates anciennes et gaspacho en vinaigrette au piment d'Espelette	25.00

◆ Les poissons

Le dos de lieu Jaune de ligne de Noirmoutier gratiné aux herbes fleur de courgette et poêlée de tomates et fenouil	27.00
Le maigre de ligne de l'île d'Yeu confit à l'huile d'olive, fèves mousseline de pomme de terre, truffe d'été et jus brun	32.50
Le homard servi entier, riz vénéré, quelques légumes et bisque au Vin Jaune	42.50

◆ Les Viandes

La cuisse de pintade fermière de l'Ain en ballottine, Comté, saucisse de Morteau et risotto crémeux	23.00
Le filet mignon de porc poché à la sauge, légumes d'été à l'huile de colza du Val d'Amour et cube de polenta	27.50
Les ris de veau poêlés sur un caviar d'aubergine aux citrons confits et girolles	33.00
Le filet de bœuf Charolais aux morilles, gnocchis de semoule et légumes du moment	35.50
Le filet de volaille de Bresse «Excellence Miéral» aux morilles et Vin Jaune, cuisse servie en cocotte galette d'herbes et maïs, et Aligot au Comté	37.50

◆ Les fromages

Notre sélection de fromages affinés servie à l'assiette et pain aux fruits secs	10.50
La faisselle de fromage blanc	6.00
Le chèvre frais à la ciboulette de chez «Mme Frelin», marmelade de fruits rouges et épine vinette	11.50

◆ Les desserts à commander en début de repas

L'assortiment de glaces et sorbets maison	9.50
La pana cotta au chocolat Dulcey, abricots et streusel	11.50
La crème brûlée au Vin Jaune de «Michel Gahier», croquant aux noix, sorbet ananas et une pointe de curry de Madras	12.50
Les quartiers de pêches infusés à la menthe poivrée, pain de Gênes, espuma au Macvin et sorbet pêche	13.50
La rhubarbe en compote et les petits fruits rouges, sablé et crémeux au chocolat blanc et sorbet basilic citron	15.00