

La Carte

◆Les Entrées Froides et Chaudes

La croûte aux champignons et œuf parfait « La poule aux œufs Bio » à Desnes	18.50
Le pâté de gibier au cœur de foie gras, betteraves et jeunes pousses	22.00
Les Huitres Bio de Quiberon juste pochée, velouté de choux fleur servi chaud, pickles et émulsion au Yuzu	25.00
Le foie gras de canard mi cuit autour du coing et brioche maison	25.00

◆Les poissons

Le cromesquis de brandade de morue, céleri, coques et jus de bisque	24.00
Le lotillon de Saint Gilles Croix de Vie rôti au beurre noisette, courge Butternut et gnocchis au Comté	27.50
Les noix de Saint Jacques Françaises poêlées, risotto crémeux au parmesan, grenade et jus de viande	34.50
Le homard Breton servi entier, riz vénéré, quelques légumes et bisque au Vin Jaune	43.50

◆Les Viandes

L'éffilochée de cuisses de lièvre, topinambour, poire sauvage au vin, chanterelles et sauce aux baies roses	27.50
Le filet de perdreau façon Rossini et cuisse confite, embeurrée de choux aux cèpes et copeaux de lard de Colonatta	34.50
Le filet de bœuf Charolais aux morilles, gnocchis de semoule et légumes du moment	37.00
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	39.00

◆ 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 Mont d'Or décliné en trois façons	12.50

◆ Les desserts *à commander en début de repas*

L'assortiment de glaces et sorbets maison	10.00
Le nougat de Montélimar à la façon du chef et poire Conférence	12.00
Le Paris-Saint Germain, crème au praliné noix et noisette et glace au Vin Jaune	13.50
Le soufflé myrtille servi chaud, crémeux citron et sorbet Limoncello	15.00