

La Carte

◆Les Entrées Froides et Chaudes

La terrine de gibier au cœur de foie gras, déclinaison de betterave et pickles	23.00
L'œuf bio cuit à 64° en meurette, poêlée d'escargots de « la ferme Bonvalot » morilles et pieds de cochon	26.00
Le foie gras de canard mi cuit autour du coing et brioche maison	25.50

◆Les poissons

La ballotine de filet de carrelet « de Port en Bessin » arrosée de beurre noisette, risotto de courge et châtaigne	27.50
Les noix de Saint Jacques des côtes Françaises rôties, topinambour et truffe d'automne	34.50
Le homard Breton servi entier, riz vénéré, quelques légumes et bisque au Vin Jaune	44.50

◆Les Viandes

Le filet de perdreau, choux rouge confit, pomme boskoop et galette moelleuse	27.50
Le chou farci de filet de canard colvert et foie gras au lard de Colonatta et poire sauvage au vin	35.50
Le filet de bœuf Charolais aux morilles, gnocchis de semoule et légumes du moment	37.50
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	39.00

◆ **Les fromages**

La sélection de fromages affinés servie à l'assiette et pain aux fruits secs	11.00
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
La crème brûlée au Vin Jaune de «Michel Gahier», croquant aux noix, sorbet ananas et une pointe de curry de Madras	13.50
La poire Abatte, meringue, crémeux au chocolat Jivara et praliné, sorbet poire au parfum de gingembre	13.50
Le dessert tout chocolat, fruits exotiques et sorbet cacao	15.00