

## «Menu Saint Germain» à 30 €uros

Le velouté de courge de Nevy  
moules gratinées et huile de tournesol du Jura



L'épaule d'agneau confite aux pruneaux  
pomme purée et légumes



Le traditionnel savarin, chantilly vanille  
et méli mélo de fruits

## « Menu Plaisir »

à 55 €uros (entrée, plat, fromage et dessert)

Mise en bouche



Le foie gras de canard mi cuit autour du coing et brioche  
maison

**ou**

L'œuf bio cuit à 64° en meurette, poêlée d'escargots de  
« la ferme Bonvalot », morilles et pieds de cochon



Le chou farci de filet de canard colvert et foie gras, lard  
de Colonatta et poire sauvage au vin

**ou**

Les noix de Saint Jacques des côtes Françaises rôties,  
topinambour et truffe d'automne



Le Mont d'Or décliné en trois façons

**ou**

La sélection de fromages affinés servis à l'assiette et  
pain aux fruits secs



Le dessert au choix dans la carte

(à commander en début de repas)

à 70 €uros (3 plats parmi les 4 dessus,  
fromage et dessert- Mêmes plats pour toute  
la table)

**« Menu Gourmand »**  
**à 43 €uros sans fromages**  
**à 48 €uros avec fromages**

Mise en bouche



La terrine de gibier au cœur de foie gras, déclinaison de betterave et pickles



La ballotine de filet de carrelet « de Port en Bessin »  
arrosée au beurre noisette, risotto de courge et châtaigne

**OU**

Le filet de perdreau, choux rouge confit, pomme boskoop  
et galette moelleuse



La sélection de fromages affinés  
servis à l'assiette et pain aux fruits secs

**OU**

Le fromage blanc



La poire Abatte, meringue, crémeux au chocolat Jivara  
et praliné, sorbet poire au parfum de gingembre

**« Menu Dégustation »**  
**à 85 €uros par personne**

**A partir de 2 personnes**

**Menu servi pour l'ensemble de la table**

**Dernière commande à 13h00 et à 20h00**

Mise en bouche



Pour votre grand plaisir laissez-vous guider par le chef  
qui vous propose son menu en 6 services