

« Menu Plaisir »

à 52 €uros (entrée, plat, fromage et dessert)

à 64 €uros (3 plats, fromage et dessert)

Mise en bouche



Le foie gras de canard mi cuit
gelée de pomme et coing au Macvin

ou

Le carpaccio de noix de saint Jacques
des Côtes Bretonnes, pulpe de pomme de terre
à l'huile d'olive des Baux de Provence
parfum d'agrumes et vanille



Le râble de lièvre au lard de Colonnata
choux rouge, poire, trompettes et jus aux baies roses

ou

L'encornet farci façon Basquaise
riz Vénéral, bisque de homard
et tartine de Jambon Ibérico Cinco Jotas



Le Mont d'Or décliné en trois façons

ou

Notre 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)

« Menu Dégustation »

à 75 €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

« Menu Gourmand »
à 40 €uros sans fromages
à 44 €uros avec fromages

Mise en bouche



Le cromesquis d'escargots «Bonvalot» en persillade
et croûte aux champignons



L'omble chevalier des Cévennes
en viennoise de noisettes, Comté, courge et betterave

ou

Le filet de pintadeau des fermes de l'Ain
et sa cuisse, couscous de dattes, carottes et jus épicé



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

ou

Le fromage blanc



Dans l'esprit d'une forêt noire et sorbet griotte

« Menu Saint Germain » à 30 €uros

Mise en bouche



Le velouté de topinambour
à l'huile de colza du Val d'Amour
et rilette de truite rose de la pisciculture «Beuque»



Comme un burger de Canard
pickles et pommes Pont Neuf



L'assiette de fromages (**supplément 4€**)



Les quartiers de pomme Royal Gala
autour du caramel