

« Menu Plaisir »

à 53 €uros (entrée, plat, fromage et dessert)

à 66 €uros (3 plats, fromage et dessert)

Mise en bouche



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

ou

Les huitres Bio de Quiberon juste pochées
velouté de choux fleur servi chaud
pickles et émulsion au Yuzu



Le filet de perdreau façon Rossini et cuisse confite
embeurrée de choux aux cèpes
et copeaux de lard de Colonatta

ou

Les noix de Saint Jacques Françaises rôties
risotto crémeux au parmesan, grenade et jus de viande



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 42 €uros sans fromages

à 47 €uros avec fromages

Mise en bouche



Le pâté de gibier au cœur de foie gras
betteraves et jeunes pousses



Le lotillon de Saint Gilles Croix de Vie rôti au beurre
noisette, courge Butternut, et gnocchis de Gaude au Comté

OU

L'effilochée de cuisse de lièvre, topinambour, poire
sauvage au vin, chanterelles et sauce aux baies roses



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

OU

Le fromage blanc



«Le Paris-St Germain» crème praliné noix et
noisette et glace au Vin Jaune

« Menu Saint Germain » à 30 €uros

Mise en bouche



La croûte aux champignons et œuf parfait
« La poule aux œufs Bio » à Desnes



Le cromesquis de brandade de morue
céleri, coques et jus de bisque



L'assiette de fromages (**supplément 5€**)



Le nougat de Montélimar à la façon du chef
et poire Conférence