

« Menu Gourmand »

à 43 €uros sans fromages

à 48 €uros avec fromages

Mise en bouche



Terrine de gibier au cœur de foie gras
déclinaison de betteraves 23.00€



Filet de perdreau aux champignons en crépinette, polenta poêlée, chou
farci
jus au genièvre 27.50€



Sélection de fromages affinés
servis à l'assiette, pain aux fruits secs 11.50€

ou

Faiselle de fromage blanc 6.50€



Panacotta autour du marron Corse 13.50€

Plats carte

Filet de boeuf Charolais aux morilles
gnocchis de semoule, légumes du moment 39.00€



Filet de volaille de Bresse «Excellence Miéral»
aux morilles et Vin Jaune
cuisse servie en cocotte ,galette de maïs
aligot au Comté 39.00€

Le homard Breton servi entier, riz vénéré
quelques légumes, bisque au Vin Jaune 45.50€

« Menu Plaisir »

à 58 euros (entrée, plat, fromage et dessert)

à 72 euros (3 plats sur 4, fromage et dessert)
mêmes plats et menu pour l'ensemble de la table

Mise en bouche



Le foie gras de canard mi cuit a la figue
Gingembre, brioche 25.50€

ou

Noix de Saint Jacques des côtes Françaises saisie puis marinée servie froid,
pulpe de pomme de terre à l'huile des Baux de Provence, citron caviar et
Vanille des Comores 25.50€



Filet de volaille de Bresse rôti
légumes d'automne, foie gras poché
et bouillon 37.50€

ou

filet de Saint Pierre en viennoise, conchiglioni topinambour, morilles et
noisettes 37.50€



Mont d'Or de la fromagerie Arnaud
en trois façons 13.50€



☑ Cube au Chocolat Guanaja et orange
parfum de safran 15.50€

ou

Crème brulée au Vin Jaune de Michel Gahier
croquant aux noix, sorbet ananas
pointe de curry de Madras 13.50€

ou

Panacotta autour du marron Corse 13.50€