

« Menu Gourmand »

à 43 €uros sans fromages

à 48 €uros avec fromages

Mise en bouche



La queue de boeuf et le foie gras en terrine
a la bière brune «Rouget»
déclinaison de betteraves 23.00€



Le lotillon saisi au beurre, courge butternut
biscuit de gaude au comté et saucisse
de marteau 27.50€

ou

Le filet de perdreau aux champignons en crépinette, polenta poêlée, choux
farci
jus au genièvre 27.50€



Notre sélection de fromages affinés
servis à l'assiette, pain aux fruits secs 11.00€

ou

La faisselle de fromage blanc 6.00€



La pannacotta autour du marron Corse 13.50€

« Menu Plaisir »

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

à 70 €uros (3 plats, fromage et dessert)

Mise en bouche



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

ou

Les huitres bio de Quiberon juste pochées sur un velouté de choux fleur à
l'huile de noisette
vinaigrette au Yuzu 25.50€



Le rable de lièvre rôti, pomme purée aux amandes grillées, chou rouge,
coing
jus aux baies roses 36.50€

ou

Le filet de Saint Pierre en viennoise, risotto de pâte frégola sarda au
topinambour et salsifis sabayon au Vin Jaune 37.50€



☒ Le Mont D'Or « Arnaud » servi chaud aux morilles 12.50€



☒☒ Le cube au Chocolat Guanaja et orange
parfum de safran 15.50€

ou

La crème brûlée au Vin Jaune de Michel Gahier
croquant aux noix, sorbet ananas
pointe de curry de Madras 13.50€

ou

La pannacotta autour du marron Corse 13.50€

Plats carte

◆ Le filet de bœuf Charolais aux morilles, gnocchis de semoule, légumes du moment 39.00€

◆ Le filet de volaille de Bresse «Excellence Miéral» aux morilles et Vin Jaune, cuisse servie
en cocotte ,galette de maïs, Aligot au Comté 39.00€