

La Carte ... aux Saveurs Estivale

Prémices d'un repas

Lobe de foie gras de canard <i>cuit façon terrine</i>	33 €
Foie gras de canard servi en deux façons <i>terrine et escalope poêlée</i>	36 €
Escalope de foie gras de canard <i>Aux figues fraîches caramélisées au miel et poivre séchuan, tuile aux amandes</i>	34 €
Queues de langoustines <i>Grillées, déclinaison de betteraves et vinaigre balsamique</i>	38 €
Caille « impérial » <i>suprême farcie au coriandre frais, cuisse en croûte d'œuf sur tomate, vinaigrette d'artichaut</i>	27 €
Brochet <i>servie avec épeautre et champignons de Paris dans un fumet à la poutargue</i>	28 €

Poissons et crustacés

Lavaret du lac poêlé <i>citron et herbes fraîches, purée de pomme de terre ratte au romain</i>	32 €
Suggestion de poisson <i>de mer de chez « Philippe Nadaud » selon son arrivage</i>	33 €
Saint Pierre juste cuit, <i>sur compotée d'aubergines, feuille de sauge en tempura</i>	44 €
Filets de Perches <i>poêlées, déclinaison d'artichaut à l'estragon, noisettes torréfiées</i>	40 €
Homard Atlantique nord <i>rôti, purée de pomme de terre ratte au romain</i>	55 €

Tous nos poissons sont sauvages

Viandes et abats

Filet de bœuf saisi au sautoir <i>race "Simmental", sauce béarnaise ou au poivre ou à la mondeuse</i>	44 €
Rognon de veau poêlé <i>Sauce au vermouth de « Chambéry » lasagne de polenta au lard, brochette d'abats</i>	30 €
Paleron de veau <i>cuit à basse température, tian de blette du « Tremblay » aux girolles et son émulsion, jus aux tomates séchées</i>	32 €
Ris de veau doré au sautoir <i>Symphonie de rouleau de courgettes, émulsion tagette Anisata, jus à l'aubergine</i>	38 €
Pigeon du pays de Racan <i>Suprêmes roulés au vert, cuisses confites, pomme dauphine au pourpier et tomates confites, jus à la moutarde violette</i>	38 €
Carré d'agneau rôtis au thym <i>Haut de côtes aux épices, purée de ratte et jus d'un navarin</i>	38 €

Fromages

Sélection de fromages <i>Frais et affinés de nos provinces</i>	14 €
Fromage blanc <i>Crème épaisse et coulis de fruits rouges</i>	7 €

Desserts

Les desserts <i>vous seront proposés en fin de repas</i>	14 €
--	-------------

*« Notre pain est pétri, façonné et cuit par nos soins »
Toutes taxes et service compris*

Menu Enchanteur

58€

Mise en appétit



Caille « impérial »

*suprême farcie au coriandre frais,
cuisse en croûte d'œuf sur tomate, vinaigrette d'artichaut*

Ou

Brochet

*servie avec épeautre et champignons de Paris
dans un fumet à la poutargue*



Lavaret

*citron et herbes fraîches,
purée de pomme de terre ratte au romain*

Ou

Suggestion de poisson de mer

de « Philippe Nadaud » selon son arrivage

Ou

Rognon de veau

*Poêlé, Sauce au vermouth de « Chambéry » lasagne de polenta au lard,
brochette d'abats*

Ou

Paleron de veau

*cuit à basse température,
tian de blette du « Tremblay » aux girolles et son émulsion,
jus aux tomates séchées*



Sélection de fromages affinés ou frais



"Gourmandise d'un Moment"

Dessert au choix

Petits Fours et Friandises

Menu Gourmand

78 €

Mise en appétit



Queues de langoustines

Grillées, déclinaison de betteraves et vinaigre balsamique

Ou

Escalope de foie gras de canard

*Aux figues fraîches caramélisées au miel et poivre séchuan,
tuile aux amandes*



Saint Pierre juste cuit,

sur compotée d'aubergines, feuille de sauge en tempura

Ou

Filets de Perches

poêlées, déclinaison d'artichaut à l'estragon, noisettes torréfiées



Douceur d'un sorbet



Ris de veau

*doré au sautoir, symphonie de rouleau de courgettes,
émulsion tagette Anisata, jus à l'aubergine*

Ou

Pigeon du pays de Racan

*Suprêmes roulés au vert, cuisses confites,
pomme dauphine au pourpier et tomates confites,
jus à la moutarde violette*



Sélection de fromages frais et affinés de nos provinces



"Gourmandise d'un Moment"

Dessert au choix

Petits Fours et Friandises

Menu Dégustation

98€

*Menu élaboré uniquement avec des produits nobles
en fonction des arrivages du jour.*

Servie en 5 plats



suivis d'une sélection de fromages frais ou affiné



Pré dessert

et

dessert au choix