

# La Carte d'automne

## 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 poires williams poêlées, gelée de poivre Timut et mélisse, réduction citron</i>	34 €
Rouget barbet <i>poêlé sur un croûton de pain au pistou, jus au parfum de la méditerranée, légumes en vinaigrette</i>	38 €
L'œuf du Tremblay <i>cuit à basse température, poêlée d'escargots, biscuit persil et purée de persil tubéreux</i>	27 €
Féra mariné <i>avocat, oignons rouges au vinaigre, gingembre et roquette</i>	28 €

## Poissons et crustacés

Lavaret du lac poêlé <i>polenta aux tomates confites, lardons, émulsion maïs, jus d'oignons, huile de basilic</i>	32 €
Suggestion de poisson <i>de mer de chez « Philippe Nadaud » selon son arrivage</i>	33 €
Bar juste cuit, <i>butternut de deux façons et champignons, écume aux parfums des bois</i>	44 €
langoustines <i>à la plancha sur une déclinaison d'artichaut à l'estragon</i>	44 €
Homard Atlantique nord <i>rôti servi dans un fumet asiatique</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>cannelloni de céleris au butternut gratiné au parmesan, émulsion trompette de la mort, jus au vermouth de Chambéry</i>	30 €

<b>Ris de veau doré au sautoir</b> <i>salsifis et courge délicate en raviole, écume de champignons, sauce liée au foie gras</i>	<b>38 €</b>
<b>Pigeon de chez Mieral</b> <i>suprêmes sur un toast de condiment à la diable, carotte de la coopérative du Tremblay en différentes textures</i>	<b>38 €</b>
<b>Pintade de le ferme « d’Alice »</b> <i>le coffre rôti, la cuisse en tourte, polenta crémeuse aux champignons, sauce à la mûre</i>	<b>36 €</b>

## **Fromages**

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

## **Desserts**

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

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

# Menu Enchanteur

58€

*Mise en appétit*



## L'œuf du Tremblay

*cuit à basse température, poêlée d'escargots,  
biscuit persil et purée de persil tubéreux*

*Ou*

## Féra mariné

*avocat, oignons rouges au vinaigre, gingembre et roquette*



## Lavaret du lac

*polenta aux tomates confites, lardons, émulsion maïs,  
jus d'oignons, huile de basilic*

*Ou*

## Suggestion de poisson de mer

*de « Philippe Nadaud » selon son arrivage*

*Ou*

## Rognon de veau

*cannelloni de céleris au butternut gratiné au parmesan,  
émulsion trompette de la mort, jus au vermouth de Chambéry*

*Ou*

## Pintade de la ferme « d'Alice »

*le coffre rôti, la cuisse en tourte, polenta crémeuse aux champignons,  
sauce à la mûre genièvre*



## Sélection de fromages affinés ou frais



*"Gourmandise d'un Moment"*

## Dessert au choix

*Petits Fours et Friandises*

# Menu Gourmand

78 €

*Mise en appétit*



## Escalope de foie gras de canard

*aux poires williams poêlées, gelée de poivre Timut et mélisse, réduction citron*

*Ou*

## Rouget Barbet

*poêlé sur un croûton de pain au pistou, jus au parfum de la méditerranée,  
légumes en vinaigrette*



## Bar juste cuit

*butternut de deux façons et champignons, écume aux parfums des bois*

*Ou*

## Langoustines

*à la plancha sur une déclinaison d'artichaut à l'estragon*



*Douceur d'un sorbet*



## Ris de veau

*salsifis et courge délicate en raviole, écume de champignons, sauce liée au foie gras*

*Ou*

## Pigeon de chez Mieral

*suprêmes sur un toast de condiment à la diable,  
carotte de la coopérative du Tremblay en différentes textures*



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*