

La carte d'automne

Prémices d'un repas

Lobe de foie gras de canard de « chez Castaing » Sud-ouest <i>cuit façon terrine</i>	36 €
Foie gras de canard servi en deux façons <i>terrine et escalope poêlée</i>	38 €
Escalope de foie gras de canard <i>Poêlée, poires williams et mûres glacées sur une purée de betteraves au poivre timut, Réduction à la mûre</i>	36 €
Déclinaison autour de la betterave <i>Emulsion mozzarella et sorbet estragon, huile de noix et vinaigre de xérès</i>	29 €
l'Escargot du domaines « Reinach » La Motte Servolex <i>Persillé en brochette, en rissole, fondue de fenouil à l'orange, émulsion anisée</i>	33 €
Queues de langoustines rôties, <i>Aux parfums d'automne autour du champignon, pignons de pain grillé et roquette</i>	42 €

Poissons et crustacés

Lavaret du lac poêlé pêché par Olivier Parpillon <i>Panais fumé en purée, petits oignons caramélisés et pâte de citron</i>	33 €
Suggestion de poisson <i>De mer de chez « Philippe Nadaud » selon son arrivage</i>	36 €
Bar de petit chalut, <i>Jus de cuisson, quelques coquillages, sauce marinière aux câpres, Citron et fenouil sauvage</i>	44 €
Les filets de perche du lac selon arrivage <i>Poêlés sur cannellonis d'artichauts et fondue d'oseille</i>	42€
Homard Atlantique nord <i>Rôti, sauce crustacé émulsionnée, poêlée de légumes de saison</i>	55 €

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 aux baies de genièvre, butternut farci aux salpicons de ris de veau Ecume de champignons</i>	34 €
Ris de veau doré au sautoir <i>Symphonie de carottes couleur, jus aux pamplemousse</i>	44 €
Poularde de la ferme « d’Alice » <i>(bleu, blanc, cœur)</i> <i>Coffre farci au cresson et citron, tourte vigneronne, Sauce aigre -doux aux raisins Chasselas</i>	33 €
Carré d’agneau rôti au thym, <i>Jus d’un navarin, déclinaison de butternut</i>	40 €
Pigeon <i>Suprême roulé aux herbes, cuisses en croustillant Crèmeux de brocolis et citron, jus lié au porto et foie gras</i>	42 €

Fromages

Sélection de fromages <i>Frais et affinés de nos provinces</i>	16 €
Fromage blanc <i>Crème épaisse et coulis de fruits rouges</i>	7 €

Desserts

Les desserts <i>Vous seront proposés en fin de repas</i>	17 €
--	------

Menu Enchanteur

60€

« Hors dimanche et jour férié »

Mise en appétit



Déclinaison autour de la betterave

Emulsion mozzarella et sorbet estragon, huile de noix et vinaigre de xérès

Ou

l'Escargot

Du domaines « Reinach » La Motte Servolex

Persillé en brochette, en rissole, fondue de fenouil à l'orange, émulsion anisée



Lavaret du lac poêlé

Pêché par Olivier Parpillon

Panais fumé en purée, petits oignons caramélisés et pâte de citron

Ou

Suggestion de poisson de mer

de « Philippe Nadaud » selon son arrivage

Ou

Rognon de veau poêlé

Sauce aux baies de genièvre,

Butternut farci aux salpicons de ris de veau écume de champignons

Ou

Poularde de la ferme « d'Alice » (bleu, blanc, cœur)

coffre farci au cresson et citron, tourte vigneronne,

Sauce aigre -doux aux raisins Chasselas



Préparation de fromages frais à l'assiette



"Gourmandise d'un Moment"
Dessert au choix
Petits Fours et Friandises

Menu Gourmand

80 €

Mise en appétit



Escalope de foie gras de canard

Poêlée, poires williams et mûres glacées

Sur une purée de betteraves au poivre timut,, réduction à la mûre

Ou

Queue de langoustine rôtie,

Aux parfums d'automne autour du champignon, pignons de pain grillé et roquette



Bar de petit chalut,

Jus de cuisson, quelques coquillages, sauce marinère aux câpres,
citron et fenouil sauvage

Ou

Les filets de perches

Poêlés sur cannellonis d'artichauts et fondue d'oseille



Douceur d'un sorbet



Ris de veau doré au sautoir

Symphonie de carottes couleur, jus aux pamplemousses

Ou

Pigeon

Suprême roulé aux herbes, cuisses en croustillant
crémeux de brocolis et citron, jus lié au porto et foie gras



Sélection de fromages frais et affinés de nos provinces



"Gourmandise d'un Moment"

*Dessert au choix
Petits Fours et Friandises*

Menu Dégustation

Servi pour la totalité des convives

98€

Menu élaboré uniquement avec des produits nobles

En fonction des arrivages du jour.

Servi en 5 plats



Suivi d'une sélection de fromages frais ou affinés



Pré dessert

et

Dessert au choix

Menu du Marché

37 €

Menu élaboré selon les arrivages.

Proposé au déjeuner du mercredi, jeudi et vendredi

Mise en Appétit

Une entrée

Un plat

« Gourmandise d'un moment

Petits fours et Friandises