

La carte aux saveurs printanières

Prémices d'un repas

Lobe de foie gras de canard <i>cuit façon terrine</i>	38 €
Foie gras de canard servi en deux façons <i>terrine et escalope poêlée</i>	42 €
Escalope de foie gras de canard <i>Poêlée, asperges vertes confites au gingembre et citron</i>	38 €
Asperge blanche <i>Emulsion de parmesan en croustillant, vinaigrette d'oignons nouveaux au balsamique</i>	29 €
Foie de veau <i>Saisi, condiment de cebettes et radis roses, croquant de tête de veau, réduction de jus de betteraves au poivre timut</i>	33 €
Langoustine <i>A la plancha, déclinaison de légumes de printemps et jeunes pousses, pâte de citron vinaigrette d'échalotes au xérès et tomates confites</i>	50 €

Poissons et crustacés

Lavaret du lac pêché par Olivier Parpillon <i>poêlé risotto d'épeautre, champignons bruns à l'oseille, jus de cuisson légèrement fumé</i>	33 €
Suggestion de poisson <i>de mer de chez « Philippe Nadaud » selon son arrivage</i>	36 €
Saint pierre de petit bateau <i>purée de pomme de terre ratte avec fondue de cebettes, ail et ciboulette, écume de livèche</i>	45 €
l'omble chevalier « bien élever » <i>poêlé, cannelloni d'artichaut, champignons bruns à l'estragon</i>	44 €
Queues de langoustines <i>rôties, jus à l'Américaine et légumes de printemps</i>	62 €

Viandes et abats

Duo de bœuf : <i>filet et paleron</i> <i>Symphonie de légumes du moment, jus aux baies de genièvre</i>	48 €
Rognons de veau <i>Poêlés, petits pois à la laitue romaine en différentes textures, brochette d'abats et jus au Vermouth de la maison Routin</i>	34 €
Ris de veau <i>doré au sautoir, duo de fèves et gnocchi de betteraves rouges à la sarriette, jus au porto lié au foie gras</i>	44 €
Poularde de la « ferme d'Alice » bleu blanc cœur <i>Coffre farci citron coriandre, cuisse en croûte de pain aux aromates Jus réduit</i>	33 €
Carré d'agneau <i>Rôti au romarin ; haut de côtes confites, émulsion d'ail, blettes de la « coopérative de Tremblay en rissoles épicées</i>	45 €

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

62 €

« Hors dimanche et jour férié »

Mise en appétit



Asperge blanche

Emulsion de parmesan en croustillant, vinaigrette d'oignons nouveaux au balsamique

Ou

Foie de veau

Saisi, condiment de cebettes et radis roses, croquant de tête de veau, réduction de jus de betteraves au poivre timut



Lavaret du lac pêché par Olivier Parpillon

poêlé risotto d'épeautre, champignons bruns à l'oseille, jus de cuisson légèrement fumé

Ou

Suggestion de poisson de mer

de « Philippe Nadaud » selon son arrivage

Ou

Rognon de veau

a Poêlés, petits pois à la laitue romaine en différentes textures, brochette d'abats et jus au Vermouth de la maison Routin

Ou

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

Coffre farci citron coriandre, cuise en croûte de pain aux aromates, Jus réduit



Préparation de fromages frais à l'assiette

Ou plateau de fromage avec un supplément de 8€



"Gourmandise d'un Moment"

Dessert au choix à la carte

Petits Fours et Friandises

Menu Gourmand

82 €

Mise en appétit



Langoustine

A la plancha, déclinaison de légumes de printemps et jeunes pousses, pâte de citron vinaigrette d'échalotes au xérès et tomates confites

Ou

Escalope de foie gras de canard

Poêlée, asperges vertes confites au gingembre et citron



Saint pierre de petit bateau

purée de pomme de terre ratte avec fondue de cebettes, ail et ciboulette, écume de livèche

Ou

l'omble chevalier (bien élever)

poêlé, cannelloni d'artichaut, champignons bruns à l'estragon



Douceur d'un sorbet



Ris de veau

doré au sautoir, duo de fèves et gnocchi de betteraves rouges à la sarriette, jus au porto lié au foie gras

Ou

Carré d'agneau

Rôti au romarin ; haut de côtes confites, émulsion d'ail, blettes de la « coopérative de Tremblay en rissoles épicées



Sélection de fromages frais et affinés de nos provinces



"Gourmandise d'un Moment"

Dessert au choix a la carte

Petits Fours et Friandises

Menu du Marché

38 €

Menu élaboré selon les arrivages du jour.



Une entrée, un plat et un dessert

Menu proposé uniquement au déjeuner

Les mercredis, jeudis et vendredis / Hors jours fériés



*A la découverte du menu
Dégustation*

Servi pour la totalité des convives

98€

*élaboré uniquement avec des produits nobles
en fonction des arrivages du jour,
décliné en 5 plats*



Suivi d'une sélection de fromages frais ou affinés



Pré dessert

et

Dessert au choix a la carte