

# La carte aux saveurs Automnales ...

## Prémices d'un repas

|   |      |
|---|------|
| <b>Lobe de foie gras de canard</b><br><i>cuit façon terrine</i>   | 38 € |
| <b>Foie gras de canard servi en deux façons</b><br><i>terrine et escalope poêlée</i>  | 42 € |
| <b>Escalope de foie gras de canard</b><br><i>Poire Williams de la coopérative du « Tremblay » betteraves au poivre timut, réduction à la mûre</i> | 38 € |
| <b>Potimarron, champignons bruns de Paris</b><br><i>et jus d'oignons au vinaigre de Xeres</i>   | 29 € |
| <b>Langoustine</b><br><i>poêlée, crémeux de panais, yuzu et salade de jeunes pousses</i>  | 50 € |
| <b>Œuf de la coopérative du « Tremblay » ,</b><br><i>à l'épis de maïs frais dans tous ses états et tomate charnue du moment</i>                   | 36€  |

## Poissons et crustacés

|  |      |
|--|------|
| <b>Lavaret du lac pêché par Olivier Parpillon</b><br><i>cuit à la plancha, risotto d'épeautre à l'oseille</i>                        | 33 € |
| <b>Suggestion de poisson</b><br><i>de mer de chez « Philippe Nadaud » nous privilégions les petites pêches de saison et durables</i> | 36 € |
| <b>Bar de petit bateau</b><br><i>juste cuit, moules de bouchot et coques façon marinière</i>   | 45 € |
| <b>Ombre chevalier « bien élevé »</b><br><i>aux œufs de brochet fumé et céleri rave</i>  | 44 € |
| <b>Queues de langoustines</b><br><i>rôties, jus à l'Américaine et légumes d'automne</i>  | 62 € |

## **Viandes et abats**

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Filet de bœuf, race Montbéliard</b><br><i>légumes du moment, sauce béarnaise ou poivre blanc</i>   | <b>48 €</b> |
| <b>Rognons de veau</b><br><i>poêlés, symphonie de carottes couleurs de différentes textures,<br/>à l'orange, salpicon de ris de veau, jus au pamplemousse</i>                 | <b>34 €</b> |
| <b>Ris de veau</b><br><i>doré au sautoir, artichauts à fond préparé de différentes façons,<br/>sauté aux giroles frit, crémeux, rissolé, jus lié au foie gras</i>             | <b>44 €</b> |
| <b>Pintade de la ferme « d'Alice »</b><br><i>suprême contisé au cresson et citron, la cuisse en feuille de vigne et boudin blanc,<br/>figues confites et légumes acidulés</i> | <b>33 €</b> |
| <b>Agneau du massif de la Chartreuse</b><br><i>carré rôti au thym, la selle roulée aux dates, panais caramélisé aux noisettes,<br/>gnocchi, jus d'un navarin</i>              | <b>45 €</b> |

## **Fromages**

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

## **Desserts**

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

# Menu Enchanteur

63 €

*« Hors dimanche et jour férié »*

*Mise en appétit*



Potimarron, champignons bruns de Paris  
et jus d'oignons au vinaigre de Xeres

*Ou*

Œuf de la coopérative du « Tremblay »  
à l'épis de mais frais dans tous ses état et tomate charnue du moment



Lavaret du lac pêché par Olivier Parpillon  
cuit à la plancha, risotto d'épeautre à l'oseille

*Ou*

Suggestion de poisson de mer  
de « Philippe Nadaud » selon son arrivage

*Ou*

Rognon de veau  
poêlés, symphonie de carottes couleurs de différentes textures,  
à l'orange, salpicon de ris de veau, jus au pamplemousse

*Ou*

Pintade de la ferme « d'Alice »  
suprême contisé au cresson et citron, la cuisse en feuille de vigne et boudin blanc,  
figues confites et légumes acidulés



Préparation de fromages frais à l'assiette, fromage blanc  
ou le plateau de fromage avec un **supplément de 8€**



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

# Menu Gourmand

83 €

*Mise en appétit*



Langoustine

*poêlée, crémeux de panais, yuzu et salade de jeunes pousses*

*Ou*

Escalope de foie gras de canard

*Poire Williams de la coopérative du « Tremblay » betteraves au poivre timut,  
réduction à la mûre*



Bar de petit bateau

*juste cuit, moules de bouchot et coques façon marinière*

*Ou*

Ombre chevalier « bien élevé »

*aux œufs de brochet fumé et céleri rave*



*Douceur d'un sorbet*



Ris de veau

*doré au sautoir, artichauts préparé de différentes façons : sauté aux giroles, frit,  
crémeux, rissolé, jus lié au foie gras*

*Ou*

Agneau du massif de la Chartreuse

*carré rôti au thym, la selle roulée aux dates,  
panais caramélisé aux noisettes, gnocchi, jus d'un navarin*

*Sélection de fromages frais et affinés de nos provinces*



*"Gourmandise d'un Moment"*

*Dessert au choix a la carte*

*Petits Fours et Friandises*

# *A la découverte du menu Dégustation*

*Servi pour la totalité des convives*

**105€**

*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*