

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>terrines et escalope poêlée</i>	38 €
Escalope de foie gras de canard <i>poêlée, duo de dattes, salsifis et panais glacés au caramel de dattes</i>	36 €
Lentilles du Puy œuf basse température, jus mousseux, livèche et oignons frits <i>mijotée de lentilles du Puy</i>	29 €
l'Escargot de Bourgogne <i>persillé en brochette, en rissole, fondue de fenouil à l'orange, émulsion anisée</i>	33 €
Queues de langoustines rôties, <i>parfum d'automne autour du champignon, pignons de pain grillé et roquette</i>	42 €

Poissons et crustacés

Lavaret du lac poêlé <i>pêché par Olivier Parpillon</i> <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 <i>de petit chalut,</i> <i>Jus de cuisson, quelques coquillages, sauce marinière aux câpres, citron et fenouil sauvage</i>	45 €
Noix de Saint Jacques à la plancha, <i>déclinaison de potiron, jus d'oignons doux, écume à la noix de muscade</i>	44 €
Homard Atlantique nord <i>rôti, sauce crustacé émulsionnée, poêlée de légumes de saison</i>	62 €

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>aux baies de genièvre, butternut farci aux salpicons de ris de veau écume de champignons</i>	34 €
Ris de veau doré au sautoir <i>cardons de la coopérative du Tremblay gratinés à la moëlle, en beignet, en chips, jus lié au foie gras</i>	44 €
Poularde de la ferme « d’Alice » <i>(bleu, blanc, cœur) coffre farci au cresson et citron, tourte vigneronne, sauce aigre-doux aux raisins Chasselas</i>	33 €
Chevreuril « Français » rôti <i>cannelloni de céleris à la pomme, déclinaison de cerfeuil tubéreux, sauce grand veneur</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

60€

« Hors dimanche et jour férié »

Mise en appétit



Lentilles du Puy œuf basse température, jus mousseux,
livèche et oignons frits, mijotée de lentilles du Puy

Ou

L'Escargot de Bourgogne

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

Ou

La suggestion de gibier selon arrivage



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, duo de dattes, salsifis et panais glacés au caramel de dattes

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 marinière aux câpres,
citron et fenouil sauvage*

Ou

Noix de Saint Jacques à la plancha,

déclinaison de potiron, jus d'oignons doux, écume à la noix de muscade



Douceur d'un sorbet



Ris de veau doré au sautoir

*cardons de la coopérative du Tremblay gratinés à la moëlle,
en beignet, en chips, jus lié au foie gras*

Ou

Chevreuil « Français » rôti

*cannelloni de céleris à la pomme, déclinaison de cerfeuil tubéreux,
sauce grand veneur*



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

